



齊民要術

特別
ナト
3856
1



3856
1

後魏　高陽太守賈思勰著
日本　勢陽逸民田好之譯

齊民要術

平安　書林向榮堂壽梓



36 2249





新刻齊民要術序

蓋聞后稷自教民稼穡以来世世有勸農之職五畝樹桑百畝授田皆得其所民不凍餒爾来如召信臣龔遂之輩出於漢循吏傳與民同艱難出入阡陌遂以豐實其民也世遠文湮無得

纂述後魏賈思勰所著齊民要術九十二篇稼穡樹植畜養醯醢凡資生之業靡不畢載然而方言奇字多難解處宋孫祕丞雖有音義解釋後世不傳揚升庵丹鉛總録王元美藝苑巵言各摘此書數字財註音義蓋謂

元是宋崇文院之祕本也而今傳于

本邦後學之徒猶恨難盡通凡今之人為力作者不得讀書也好讀書者嘗謂農書則非先務所以通曉者鮮矣昔予耕穫於勢陽畨畬於河攝前後三十餘

年予固愚惷迂闊又無知識然
而民家之業求之要術驗之行
事無一不可者矣其務農重穀
偏同老農者唯此書乎贅附譯
言虵足字義而新彫剞以行于
世欲使
本邦齊民悉知有治生之要術

尚亦有利哉若夫韓國之人眛
於田疇則不堪施農政矣抑規
畫之間所述條例悉皆訓農益
國之術也何在外哉孟子曰五
畝之宅樹之以桑雞豚狗彘之
畜百畝之田勿奪其時是則王
者要法后稷實政其在斯乎其

在斯乎

寛保四年春正月勢陽桒郡拙

農山田蘿谷謹識

齊民要術序

後魏高陽太守賈思勰撰

蓋神農爲耒耜以利天下堯命四子敬授民時舜命后稷食爲政首禹制土田萬國作乂殷周之盛詩書所述要在安民富而教之管子曰一農不耕民有饑者一女不織民有寒者倉廩實知禮節衣食足知榮辱丈人曰四體不勤五穀不分孰爲夫子傳曰人生在勤勤則不匱語曰力能勝貧謹能勝禍蓋言勤力可以不貧謹身

可以避阨故李悝爲魏文侯作盡地利之教國以富彊秦孝公用商君急耕戰之賞傾奪鄰國而雄諸侯淮南子曰聖人不耻身之賤也愧道之不行也不憂命之長短而憂百姓之窮是故禹爲治水以身解於陽盱之河湯由苦旱以身禱於桑林之祭神農憔悴堯瘦臞舜黎黑禹胼胝由此觀之則聖人之憂勞百姓亦甚矣故自天子以下至於庶人四肢不勤思慮不用而事治求贍者未之聞也故田者不彊囷倉不盈將

相不彊功烈不成仲長子曰天爲之時而我不農穀亦不可得而取之青春至焉時雨降焉始之耕田終之簠簋惰者釜之勤者鍾之矧夫不爲而尚乎食也哉譙子曰朝發而夕異宿勤則菜盈傾筐且苟有羽毛不織不衣不能茹草飲水不耕不食安可以不自力哉晁錯曰聖王在上而民不凍不饑者非耕而食之織而衣之爲開其資財之道也夫寒之於衣不待輕煖饑之於飡不待甘旨饑寒至身不顧廉恥一日不再

食則饑終歲不製衣則寒夫腹饑不得食體寒不得衣慈母不能保其子君亦安得以有民夫珠玉金銀饑不可食寒不可衣粟米布帛一日不得而饑寒至是故明君貴五穀而賤金玉劉陶曰民可百年無貨不可一朝有饑故食爲至急陳思王曰寒者不貪尺玉而思裋褐饑者不願千金而美一食千金尺玉至貴而不若一食裋褐之惡者物時有所急也誠哉言乎神農倉頡聖人者也其於事也有所不能矣故趙過始爲牛耕實勝耒耜之利蔡倫立意造紙豈方縑牘之煩且耿壽昌之常平倉桑弘羊之均輸法益國利民不朽之術也諺曰智如禹湯不如常耕是以樊遲請學稼孔子答曰吾不如老農然則聖賢之智猶有所未達而況於凡庸者乎猗頓魯窮士聞陶朱公富問術焉告之曰欲速富畜五牸乃畜牛羊子息萬計九真廬江不知牛耕每致困乏任延王景乃令鑄作田器教之墾闢歲歲開廣百姓充給燉煌不曉作耬犂及種

人牛功力既費而收穀更少皇甫隆乃教作耬犂所省傭力過半得穀加五又燉煌俗婦女作裙攣縮如羊腸用布一疋隆又禁改之所省復不貲茨充爲桂陽令俗不種桑無蠶織絲麻之利類皆以麻枲頭貯衣民惰窳少麤履足多剖裂血出盛冬皆然火燎炙充教民益種桑柘養蠶織履復令種紵麻數年之間大賴其利衣履温煖今江南知桑蠶織履皆充之教也五原土宜麻枲而俗不知績織民冬月無衣積細草臥其中見吏則衣草而出崔寔爲作紡績織絍之具以教民得免寒苦安在不教乎黄霸爲潁川使郵亭鄉官皆畜雞豚以贍鰥寡貧窮者及務耕桑節用殖財種樹鰥寡孤獨有死無以葬者鄉部書言霸具爲區處某所大木可以爲棺某亭豚子可以爲祭吏往皆如言龔遂爲渤海勸民務農桑令口種一株楡百本薤五十本葱一畦韭三畝家二母彘五母雞民有帶持刀劒者使賣劒買牛賣刀買犢曰何如帶牛佩犢春夏

不得不趣田畝秋冬課收斂益畜果實菱芡吏
民皆富實召信臣爲南陽好爲民興利務在富
之躬勸耕農出入阡陌止舍鄉亭稀有安居時
行視郡中水泉開通溝瀆起水門提閼凡數十
處以廣溉灌民得其利畜積有餘禁止嫁娶送
終奢靡務出於儉約郡中莫不耕稼力田吏民
親愛信臣號曰召父童恢爲不其令率民養一
豬雌雞四頭以供祭祀買棺木顏裴爲京兆乃
令整阡陌樹桑果又課以閒月取材使得轉相

告戒教匠作車又課民無牛者令畜豬投貴時
賣以買牛始者民以爲煩一二年間家丁車大
牛整頓豐足王丹家累千金好施與周人之急
每歲時後察其强力收多者輒歷載酒肴從而
勞之便於田頭樹下飲食勸勉之因留其餘肴
而去其惰者獨不見勞各自恥不能致丹其後
無不力田者聚落以致殷富杜畿爲河東課勸
耕桑民畜牸牛草馬下逮雞豚皆有章程家家
豐實此等豈好爲頓擾而輕費損哉蓋以庸人

之性率之則自力縱之則惰窳耳故仲長子曰
叢林之下爲倉庾之坻魚鼈之堀爲耕稼之場
者此君長所用心也是以太公封而斥鹵播嘉
穀鄭白成而關中無饑年蓋食魚鼈而藪澤之
形可見觀草木而肥墝之勢可知又曰稼穡不
修桑果不茂畜産不肥鞭之可也杝落不完垣
墻不牢掃除不淨笞之可也此督課之方也且
天子親耕皇后親蠶況夫田父而懷窳惰乎李
衡於武陵龍陽汎洲上作宅種甘橘千樹臨卒

勑兒曰吾州里有千頭木奴不責汝衣食歲上
一疋絹亦可足用矣吳末甘橘成歲得絹數千
疋恒稱太史公所謂江陵千樹橘與千戸侯等
者也樊重欲作器物先種梓漆時人嗤之然積
以歲月皆得其用向之笑者咸求假焉此種殖
之不可已也諺曰一年之計莫如樹穀十年之
計莫如樹木此之謂也書曰稼穡之艱難孝經
曰用天之道因地之利論語曰百姓不足君孰
與足漢文帝曰朕爲天下守財矣安敢妄用哉

孔子曰居家理故治可移於官然則家猶國國猶家是以家貧思良妻國亂思良相其義一也夫財貨之生既艱難矣用之又無節凡人之性好懶惰矣率之又不篤加以政令失所水旱爲災一穀不登胔腐相繼古今同患所不能止也嗟乎且饑者有過甚之願渴者有兼量之情既飽而後輕食既煖而後輕衣或由年穀豐穰而忽於蓄積或由布帛優贍而輕於施與窮窘之來所由有漸故管子曰桀有天下而用不足湯

犋牛二歲

雜說

夫治生之道不仕則農若昧於田疇則多匱乏只如稼穡之利雖未逮於老農規畫之間竊自同於后稷所爲之術條例後行

凡人家營田須量已力寧可少好不可多惡假如一犋牛總營得小畝三頃據齊地大畝一頃三十五畝也每年一易必須頻種其雜田地即是來年穀資欲善其事先利其器悅以使人人忘其勞且須調習器械務令快利秣飼牛畜常

排比排水之器漢杜詩造之

須肥健撫恤其人常遣歡悦觀其地勢乾濕得所凡秋収了先耕蕎麥地次耕餘地務遣深細不得趂多看乾濕隨時蓋磨著切見世人耕了仰著土塊並待孟春蓋若冬乏水雪連夏亢陽徒道秋耕不堪下種無問耕得多少皆須旋蓋磨如法如一犋牛兩箇月秋耕計得小畝三頃經冬加料餧至十二月内即須排比農具使足一入正月初未開陽氣上即更蓋所耕得地一遍凡田地中有良有薄者即須加糞糞之其踏

風俗通曰比俗三牛為一具以荷一犂

字彙曰糙米穀雜也

糞法凡人家秋収後治糧場上所有穰穀穢等並須収貯一處每日布牛脚下三寸厚毎平旦収聚推積之還依前布之經宿即堆聚計經冬一具牛踏成三十車糞至十二月正月之間即載糞糞地計小畝畝別用五車計糞得六畝匀攤耕蓋著未須轉起自地亢後但所耕地隨向盖之待一段總轉了即横盖一遍計正月二月兩個月又轉一遍然後看地宜納粟先種黒地微帶下地即種糙種然後種高壤白地其白地

候寒食後榆莢盛時納種以次種大豆油麻等
田然後轉所糞得所耕五六遍每耕一遍蓋兩
遍最後蓋三遍還縱横蓋之候昏房心中下黍
種無問穀小畝一升下子則稀穊得所候黍粟
苗未與壠齊即鋤一遍黍經五日更報鋤第二
遍候未蠶老畢報鋤第三遍如無力即止如有
餘力秀後更鋤第四遍油麻大豆並鋤兩遍止
亦不厭早鋤穀第一遍耕科定每科只留兩莖
更不得留多每科相去一尺兩壠頭空務欲深

農疑膿字乎

細第一遍鋤未可全深第二遍唯深是求第三
遍較淺於第二遍第四遍較淺
凡蕎麥五月耕經三十五日草爛得轉并種耕
三遍立秋前後皆十日内種之假如耕地三遍
即三重著子下兩重子黑上頭一重子白皆是
白汁滿似如農即須收刈之但對梢相答鋪之
其白者日漸盡變為黑如此乃為得所若待上
頭總黑半已下黑子盡總落矣其所糞種黍地
亦刈黍子即耕兩徧熟蓋下糠麥至春鋤三遍

農政全書曰耨除草

止

凡種小麥地以五月內耕一遍看乾濕轉之耕三遍爲度亦秋社後即種至春能鋤得兩遍最好

凡種麻地須耕五六遍倍蓋之以夏至前十日下子亦鋤兩遍仍須用心細意抽拔全稠閙細弱不堪留者即去却一切但依此法除蟲災外小小旱不至全損何者緣蓋磨數多故也又鋤耨以時諺曰鋤頭三寸澤此之謂也堯湯旱澇

器易曰耒耨之利以教天下呂氏春秋曰耨柄尺此度也其耨六寸所以間稼也

字彙裛音催敎也

之年則不敢保雖然此乃常式古人云耕鋤不以水旱息功必獲豐年之收如去城郭近務須多種瓜菜茄子等且得供家有餘出賣只如十畝之地灼然良沃者選得五畝二畝半種葱二畝半種諸雜菜似邵平者種瓜蘿蔔其菜每至春二月內選良沃地二畝熟種葵萵苣作畦栽蔓菁收子至五月六月拔諸菜先熟者並須勝裛亦收子訖應空閑地種蔓菁萵苣蘿蔔等看稀稠鋤其科至七月六日十四日如有車牛盡

割賣之如自無車牛輸與人即取地種秋菜葱
四月種蘿蔔及葵六月種蔓菁七月種芥八月
種瓜二月種如擬種瓜四畝留四月種並鋤十
徧蔓菁芥子並鋤兩遍葵蘿蔔鋤三遍葱但培
鋤四遍白豆小豆一時種齊熟且免摘角但能
依此方法即萬不失一

雜說終

有七十里而用有餘天非獨爲湯雨菽粟也蓋
言用之以節仲長子曰鮑魚之肆不自以氣爲
臭四夷之人不自以食爲異生習然也居積習
之中見生然之事孰自知也斯何異蓼中之蟲
而不知藍之甘乎今采捃經傳爰及歌謠詢之
老成驗之行事起自耕農終於醯醢資生之業
靡不畢書號曰齊民要術凡九十二篇分爲十
卷卷首皆有目錄於文雖煩尋覽差易其有五
穀果蓏非中國所植者存其名目而已種植之

法蓋無聞焉捨本逐末賢哲所非日富歲貧饑寒之漸故商賈之事闕而不録花草之流可以悦目徒有春花而無秋實足諸浮偽蓋不足存鄙意曉示家童未敢聞之有識故丁寧周至言提其耳毎事指斥不尚浮辭覧者無或嗤焉

齊民要術序　終

字彙耒音磊耜音詞鉏音徂耨音獳

齊民要術卷第一

後魏高陽太守賈思勰撰

耕田第一
收種第二
種穀第三

耕田第一

周書曰神農之時天雨粟神農遂耕而種之作陶冶斤斧爲耒耜鉏耨以墾草莽然後五穀興助百果藏實世本曰倕作耒耜倕神農之臣也

字彙斪音渠斸音竹

字彙剗音產斫音酌

字彙薅音蒿拔去田

呂氏春秋曰耜博六寸爾雅曰斪斸謂之定犍爲舍人曰斪斸鉏也一名定纂文曰養苗之道鉏不如耨耨不如剗剗柄長三尺刃廣二寸以剗地除草許愼說文曰耒手耕曲木也耜耒端木也斸斫也齊謂之鎡基一曰斤柄性自曲者也田陳也樹穀曰田象形從口從十阡陌之制也耕種也從耒井聲一曰古者井田劉熙釋名曰田塡也五穀塡滿其中犂利也利發土絕草根耨似鉏以薅禾也斸誅也主以誅鉏根株也

草也

劉芟除林木也

農政全書曰勞無齒耙也但耙梃之間用條木編之以摩田也耕者隨耕隨勞又看乾濕何如但務使田平而土潤與耙頗異

凡開荒山澤田皆七月芟艾之草乾即放火至春而開墾其林木大者劉烏更切殺之葉死不扇便任耕種三歲後根枯莖朽以火燒之耕荒畢以鐵齒鍽楱組候切再徧杷之漫擲黍穄勞郎到切亦再徧明年乃中爲穀田凡耕高下田不問春秋必須燥濕得所爲佳若水旱不調寧燥不濕燥雖耕塊一經得雨地則粉解濕耕堅垎瑚洛數年不佳諺曰濕耕澤鋤不如歸去言無益而有損濕耕者白背速鍽楱之亦無傷否則大惡也春耕尋手勞古曰耰今曰勞說文曰耰摩田器今人亦名勞曰摩鄙語曰耕曰摩勞也秋耕待白背勞秋多

耙有渠疏之義勞有蓋摩之功也

篇海曰稴禾不實又禾敗不生

風若不尋勞地必虛燥秋田墁[redacted]實墁勞令
地硬諺曰耕而不勞不如作暴蓋言澤難遇喜
天時故也桓寬鹽鐵論曰茂木之下無豐草大塊之間無美苗 凡秋耕欲深春
夏欲淺犂欲廉勞欲再 犂廉耕細牛復不疲再勞地熟旱亦保澤也
秋耕稴 一感反 青者為上 比至冬月青草復生者其美與小豆同也 初
耕欲深轉地欲淺 耕不深地不熟轉不淺動生土也 菅茅之地
宜縱牛羊踐之 踐則根浮 七月耕之則死 非七月復生矣 凡
美田之法綠豆為上小豆胡麻次之悉皆五六
月中穊 美懿反穊漫掩也 種七月八月犂稴殺之為春穀
田則畝收十石其美與蠶矢熟糞同凡秋收之

字彙穧禾六也穧的也言端的

後牛力弱未及即秋耕者穀黍穄粱秋茇 古末反
之下即移羸速鋒之也恒潤澤而不堅硬乃至
冬初常得耕勞不患枯旱若牛力少者但九月
十月一勞之至春穧 湯歷反 種亦得禮記月令曰
孟春之月天子乃以元日祈穀于上帝 鄭玄注曰謂上
辛日郊祭天春秋傳曰春郊祀后稷以祈農事是故啟蟄而郊郊而后耕上帝太微之帝 乃
擇元辰天子親載耒耜帥三公九卿諸侯大夫
躬耕帝籍 元辰蓋郊後吉辰也帝籍為天神借民力所治之田也 是月也
天氣下降地氣上騰天地和同草木萌動 此陽氣蒸

齊民要術卷一　三　向榮堂梓

達可耕之候也農書曰土長冒撅陳根可拔耕者急發也命田司田謂田畯主農之官善相丘陵阪險原隰土地所宜五穀所殖以教導民田事既飭先定準直農乃不惑仲春之月耕者少舍乃修闔扇舍猶止也蟄虫啟戶耕事少間而治門戶用木曰闔用竹葦曰扇無作大事以妨農事孟夏之月勞農勸民無或失時重力勞來之命農勉作無休於都急趣農也王居明堂禮曰無宿於國也季秋之月蟄虫咸俯在內皆墐其戶墐謂塗閉之此避殺氣也孟冬之月天氣上騰地氣下降天地不通閉塞而成冬勞農以休息之黨正屬民飲酒正齒位是也仲冬之月土事無作慎無發蓋無發室屋地氣沮泄是謂發天地之房諸蟄則死必疾疫夫陰用事尤重閉藏案今世有十月十一月耕者匪直逆天道害蟄虫地亦無膏潤收必薄少也季冬之月命田官告民出五種命田官告民出種大寒過農事將起也命農計耦耕事修耒耜具田器耜者耒之金耜廣五寸田器鎡基之屬是月也日窮于次月窮于紀星廻于天數將幾終言日月星辰運行至此月皆匝於故會次舍也紀紀會也歲且更始專而農民毋有所使而猶汝也言專一汝農民之心令人預有志於耕稼之事不可徭役則志散失其業也孟

子曰士之仕也猶農夫之耕也趙岐注曰言仕之爲急若農夫不可不耕魏文侯曰民春以力耕夏以鏹耘秋以收斂雜陰陽書曰亥爲天倉耕之始呂氏春秋曰冬至後五旬七日菖生菖者百草之先生也於是始耕高誘注曰菖菖蒲水草也淮南子曰耕之爲事也勞織之爲事也擾擾勞之事而民不舍者知其可以衣食也人之情不能無衣食衣食之道必始於耕織之物若耕織始初甚勞終必利也衆又曰不能耕而欲黍粱不能織而喜縫裳無其事

而求其功難矣氾勝之書曰凡耕之本在於趣時和土務糞澤早鋤穫春凍解地氣始通土一和解夏至天氣始暑陰氣始盛土復解夏至後九十日晝夜分天地氣和以此時耕田一而當五名曰膏澤皆得時功春地氣通可耕堅硬強地黑壚土輒平摩其塊以生草草生復耕之天有小雨復耕和之勿令有塊以待時所謂強土而弱之也春候地氣始通椓橛木長尺二寸埋尺見其二寸立春後土塊散上沒橛陳根可拔

玉篇藺旅進切似莞而細可為席

此時二十日以後和氣去即土剛以此時耕一而當四和氣去耕四不當一杏始華榮輒耕輕土弱土望杏花落復耕耕輒藺之草生有雨澤耕重藺之土甚輕者以牛羊踐之如此則土強此謂弱土而強之也春氣未通則土歷適不保澤終歲不宜稼非糞不解慎無早耕須草生至可種時有雨即種土相親苗獨生草穢爛皆成良田此一耕而當五也不如此而早耕塊硬苗穢同孔出不可鋤治反為敗田秋無雨而耕絶

愛字疑爰字乎左傳僖公十五年晉於是乎作爰田張晏曰田三歲一易以同美惡孟康曰上田不易中田一易下田再易三年爰也易居古

土氣土堅垎名曰腊田及盛冬耕泄陰氣土枯燥名曰脯田脯田與腊田皆傷田二歲不起稼則一歲休之凡愛田常以五月耕六月再耕七月勿耕謹摩平以待種時五月耕一當三六月耕一當再若七月耕五不當一冬雨雪止輒以藺之掩地雪勿使從風飛去後雪復藺之則立春保澤凍蟲死來年宜稼得時之和適地之宜田雖薄惡收可畝十石崔寔四民月令曰正月地氣上騰土長冒橛陳根可拔急菑強土黑壚

之田二月陰凍畢澤可菑美田緩土及河渚水處三月杏華勝可菑沙白輕土之田五月六月可菑麥田崔寔政論曰武帝以趙過爲搜粟都尉教民耕殖其法三犂共一牛一人將之下種挽耬皆取備焉日種一頃至今三輔猶賴其利今遼東耕犂轅長四尺廻轉相妨既用兩牛兩人牽之一人將耕一人下種二人挽耬凡用兩牛六人一日纔種二十五畝其懸絶如此按二犂共一牛若今三脚耬矣未知耕法如何今自濟州迤西猶用長轅犂兩脚耬長轅耕平地尚可於山澗之間則不任用且廻轉至難費力未若齊人蔚犂之柔便也兩脚耬種壠穊亦不如一脚耬之得中也

收種第二

楊泉物理論曰梁者黍稷之總名稻者乃粳之總名菽者衆豆之總名三穀各二十種爲六十蔬果之實助穀各二十凡爲百種故詩曰播厥百穀也

凡五穀種子浥鬱則不生生者亦尋死種雜者禾則早晩不均舂復減而難熟糶賣以雜糅見疵炊爨失生熟之節所以特宜存意不可徒然粟黍穄粱秫常歲歲別收選好穗絶色者劁刈才彫

反刈高懸之至春治取別種以擬明年種子耬耩林種一斗可種一畝量其家田所須種子多少種之其別種種子嘗須加鋤鋤多則無秕也先治而別埋先治場淨不雜窖埋又勝器盛還以所治蘘草蔽窖不爾必有為雜之患將種前二十許日開出水洮浮秕去則無莠即曬令燥種之依周官相地所宜而糞種之氾勝之術曰牽馬令就穀堆食數口以馬踐過為種無虸蚄等蟲也周官曰草人掌土化之法以物地相其宜而為之種鄭玄注曰土化之法化之使美若氾勝之術也以物地占其形色為之種黃白宜以種禾之屬凡糞種騂

剛用牛赤緹用羊墳壤用麋渴澤用鹿鹹潟用貆勃壤用狐埴壚用豕彊㯺用蕡輕爂用犬此草人職鄭玄注曰凡所以糞種者皆謂煮取汁也赤緹縓色也渴澤故水處也潟鹵也貆貒也勃壤粉解者埴壚粘疏者強㯺強堅者輕爂輕脆者故書騂為挈墳作盆杜子春挈讀為騂謂地色赤而土剛強也鄭司農云用牛以牛骨汁漬其種也謂之糞種墳壤多盆鼠也壤白色蕡麻也玄謂墳壤潤解淮南術曰從冬至日數至來年正月朔日五十日者民食足不滿五十日者日減一斗有餘日日益一斗氾勝之書曰種傷濕鬱熱則生蟲也取麥種候熟可穫擇穗大彊者斬束

立場中之高燥處曝使極燥無令有白魚有輒揚治之取乾艾雜藏之麥一石艾一把藏以瓦器竹器順時種之則收常倍取禾種擇高大者斬一節下把懸高燥處苗則不敗欲知歲所宜以布囊盛粟等諸物種平量之埋陰地冬至後五十日發取量之息最多者歲所宜也崔寔曰平量五穀各一升小罌盛埋垣北牆陰下餘法同上師曠占術曰杏多實不蟲者來年秋禾善五木者五穀之先欲知五穀但視五木擇其木盛者來年多種之萬不失一也

種穀第三　稗附

種穀　粟也名粟穀者五穀之總名非止謂粟也然今人專以稷爲穀望俗名之耳爾雅曰粢稷也說文曰粟嘉穀實也從鹵從米廣志曰有赤粟白莖有黑格雀粟有張公斑有含黃蒼背稷有雪白粟亦名白粟又有白藍下竹頭青白逯麥擢石精狗蹯之名種云郭璞注爾雅曰今江東呼粟爲粢孫炎曰稷粟也按今世粟名多以人姓字爲名目亦有觀形立名亦有會議爲名聊復載之云耳朱穀高居黃劉猪獬道愍黃聒穀黃雀懊黃續命黃百日糧有起婦黃辱稻糧奴子塲音加支穀焦金黃鵪鴒合履今一名麥爭塲此十四種早熟耐旱免蟲聒谷黃辱稻糧二種味美今墮車下馬看白羣羊懸蛇赤尾龍虎黃雀民泰馬洩韁劉猪赤李谷黃河

摩糧東海黃石駒歲青莖青黑好黃陌南木隈
隄黃宋冀黃癡指張黃兎脚青惠日黃寫風赤一
睍黃山鹺頳黨黃此二十四種穗皆有毛耐風
免雀暴一睍黃一種易舂寶珠黃俗得白張鄰
黃白鹺谷鉤于黃張蟻白耿虎黃都奴赤茄蘆
黃薰猪赤魏爽黃白莖青竹根黃調母粱磊礧
黃劉沙白僧延黃赤粱穀靈忽黃獺尾青續得
黃得容青孫延黃猪矢青煙薰黃樂婢青平壽
黃鹿橛白鹺折作黃穇穇阿居黃赤巴粱鹿蹄
黃鉞狗倉可憐黃米谷鹿橛青阿返此三十八
種中租大穀白鹺穀調母粱二種味美揮谷青
阿居黃猪矢青有二種味惡黃穇穇樂婢青二
種易舂竹葉青石柳閔竹葉青一名胡谷水黑
穀忽泥青衝天棒雉子青鵄脚穀鴈頭青攬堆
黃青子規此十種晩熟耐蟲災則盡矣
駒良反睍奴見反鹺粗左反閔創怪反

凡穀成熟有早晚苗稈有高下收實有多少質

字彙颺再揚穀也又

性有強弱米味有美惡粒實有息耗早熟者苗短而收多晩熟者苗長而收少強苗者短黃穀之屬是也弱苗者長青白黑者是也收少者美而耗收多者惡而息也地勢有良薄良田宜種晩薄田宜種早良地非獨宜晩早亦無害薄地宜早晩必不成實也山澤有異宜山田種[redacted]苗以避風霜澤田種弱苗以求華實也順天時量地利則用力少而成功多任情返道勞而無獲入泉伐木登山求魚手必虛迎風散水逆坂走丸其勢難凡穀田菉豆小豆底為上麻黍胡麻次之蕪菁大豆為下常見瓜底不減菉豆本既不論聊復寄之良地一畝用子五升薄地三升此為植穀晩田加種也穀田必須歲易颺子則秀

小風

篇海曰麻菩楊艸名

撻農具也木柴長三四尺橫二尺許束之置土石於其上使人引之駕牛亦引之令地堅硬也

字彙薉田中雜艸也

多而取薄矣（颯戸絹切）二月三月種者為植禾四月五月種者為穉禾二月上旬及麻菩（音倍）楊（音勃）生種者為上時三月上旬及清明節桃始花為中時四月上旬及棗葉生桑花落為下時歲道宜晚者五月六月初亦得凡春種欲深宜曳重撻夏種欲淺直置自生（春風冷生遲不曳撻則根虛雖生輒死夏氣熱而生速曳撻遇雨必堅垎其澤多者或亦不須撻必欲撻者宜須待白背濕撻令地堅硬故也）凡種穀雨後為佳遇小雨宜接濕種遇大雨待薉生（小雨不接濕無以生禾苗大雨不待白背濕轢則令苗瘦薉若盛者先鋤一遍然後納種乃佳）

尓雅汰墜也註云水落貌

字彙鏇轉軸

也春若遇旱秋耕之地得仰壟待雨（春耕者不中也）夏若仰壟匪直盪汰不生兼與草薉俱出凡田欲早晚相雜（防歲道有所宜）有閏之歲節氣近後宜晚田然大率欲早早田倍多於晚（早田淨而易治晚者蕪薉難出其收任多少從歲所宜非關早晚然早穀皮薄米實而多晚穀皮厚米少而虛也）苗生如馬耳則鏃鋤（諺曰欲得穀馬耳鏃初角切）稀豁之處鋤而補之（用功蓋不足信利益動能百倍）凡五穀唯小鋤為良（小鋤者非直省功穀亦倍勝大鋤者草根繁茂用功多而收益少）良田率一尺留一科（劉章耕田歌曰深耕穊種立苗欲疏非其類者鋤而去之諺云迴車倒馬擲衣不下皆十石而）

收言大稀大穊之收皆均平也薄地尋壠躡之不耕故苗出壠則深鋤鋤不厭數周而復始勿以無草而暫停鋤者非止除草乃地熟而實多糠薄米息鋤得十偏便得米也春鋤起地夏爲除草故春鋤不用觸濕六月以後雖濕亦無嫌春苗既淺陰未覆地濕鋤則地堅夏苗陰厚地不見日故雖濕亦無害矣管子曰爲國者使農寒耕而熟芸芸除草也苗既出壠每一經雨白背時輒以鐵齒鍋楱縱横杷而勞之杷法令人坐上數以手斷去草草塞細則傷苗如此令地軟易鋤省力中鋒止苗高一尺鋒之三偏者皆佳耩故項反者非不壅本苗深殺草益實然令地堅硬乏澤難耕鋤得五偏已上不須耩必欲耩者刈之後即鋒鋤下令突起則潤澤易耕凡種欲牛遲緩行種人令促步以足躡壠底牛遲則子勻足躡則苗茂足跡相接者亦不可煩撻也熟速刈乾速積刈早則鎌傷刈晚則穗折遇風則收減濕積則藁爛積晚則損耗連雨則生耳凡五穀大判上旬種者全收中旬中收下旬下收雜陰陽書曰禾生於棗或楊九十日秀秀後六十日成禾生於寅壯於丁午長於丙老於戊死於申惡於壬癸忌於乙丑凡種五穀以生長壯日種者多實老惡死日種者收薄以忌日種者

敗傷又用成收滿平定日爲佳氾勝之書曰小
豆忌卯稻麻忌辰禾忌丙黍忌丑秫忌寅未小
麥忌戌大麥忌子大豆忌申卯凡九穀有忌日
種之不避其忌則多傷敗此非虛語也其自然
者燒黍穰則害瓠（史記曰陰陽之家拘而多忌止可知其梗槩不可委曲從之諺曰以時及澤爲上策也）禮記月令曰孟秋之月修宮室
坏垣墻仲秋之月可以築城郭穿竇窖修囷倉（鄭玄曰爲民當入物當藏也隋曰竇方曰窖按諺曰家貧無所有秋墻三五堵蓋言秋墻堅實土功之勞一時求逸亦貧家之寶也）乃命有司趣民收斂務蓄菜

多積聚（始爲禦冬之備）季秋之月農事備收（備猶盡也）孟冬
之月謹蓋藏循行積聚無有不斂（謂芻米薪蒸之屬也）仲
冬之月農有不收藏積聚者取之不詰（此收斂尤急之時有人取者不罪所以警其主也）尚書考靈曜曰春鳥星昏中
以種稷（鳥朱鳥鶉火也）秋虛星昏中以收斂（虛玄枵也）莊子
長梧封人曰昔予爲禾耕而鹵莽（忙輔反）之則其
實亦鹵莽而報予芸而滅裂之其實亦滅裂而
報予（郭象曰鹵莽滅裂輕脫末略不盡其分）予來年變齊（在細反）深
其耕而熟耰之其禾繁以滋予終年厭飧孟子

曰不違農時穀不可勝食趙岐注曰使民得務農不違奪其時則五
穀饒足不可勝食也諺曰雖有智慧不如乘勢雖有鎡錤
上鎡下錤不如待時趙岐曰乘勢居富貴之勢鎡錤田器耒耜之屬待時謂農之三
時又曰五穀種之美者也苟爲不熟不如稊稗
夫仁亦在乎熟之而已矣趙岐曰熟成也五穀雖美種之不成不如
荑稗之草其實可食爲仁不熟亦猶是淮南子曰夫地勢水東流
人必事焉然後水潦得谷行水勢雖東流人必事而通之使得循
谷而行也禾稼春生人必加功焉故五穀遂長高誘曰加
功謂芸耕之也遂成也聽其自流待其自生大禹之功不

立而后稷之智不用禹決江疏河以爲天下興
利不能使水西流后稷闢土墾草以爲百姓力
農然而不能使禾冬生豈其人事不至哉其勢
不可也春生夏長秋收冬藏四時不可易也食者民之本民者國
之本國者君之本是故人君上因天時下盡地
利中用人力是以羣生遂長五穀蕃殖教民養
育六畜以時種樹務修田疇滋殖桑麻肥磽高
下各因其宜丘陵阪險不生五穀者以樹竹木
春伐枯槁夏取果蓏秋畜蔬食菜食曰蔬穀食曰食冬伐

薪蒸（大曰薪小曰蒸）以爲民資是故生無乏用死無轉
屍（轉棄也）故先王之政四海之雲至而修封疆（四海
雲至一月也）蝦蟇鳴燕降而通路除道矣（燕降一月）陰降
百泉則修橋梁（陰降百泉十月）昏張中則務種穀（一月昏張
星中於南方朱鳥之宿）大火中則種黍菽（大火昏中六月）虛中則
種宿麥（虛昏中九月）昴星中則收斂蓄積伐薪木（昴星
西方白虎之宿季秋之月收斂蓄積）所以應時修備富國利民霜
降而樹穀水泮而求穫欲得食則難矣又曰爲
治之本務在安民安民之本在於足用足用之

本在於勿奪時（言不奪民之農要時）勿奪時之本在於省
事省事之本在於節欲（節止欲貪）節欲之本在於反
性（反其所受於天之所性也）未有能搖其本而靜其末濁其
源而清其流者也夫日回而月周時不與人遊
故聖人不貴尺璧而重寸陰難得而易失也故
禹之趨時也履遺而不納冠挂而不顧非其爭
先也而爭其得時也呂氏春秋曰苗其弱也欲
孤（弱小也苗始生小時欲得孤特疏數則茂好也）其長也欲相與俱（相
依植不偃仆）其熟也欲相扶（相扶持不傷折）是故三以爲族

乃多粟（族聚也）吾苗有行故速長弱不相害故速大横行必得從行必術正其行通其風（行列也）行鹽鐵論曰惜草芳者耗禾稼惠盜賊者傷良人氾勝之書曰種無期因地爲時三月榆莢時雨高地强可種禾薄田不能糞者以原蠶矢雜禾種種之則禾不蟲又取馬骨剉一石以水三石煮之三沸漉去滓以汁漬附子五枚三四日去附子以汁和蠶矢羊矢各等分撓（呼老反攪也）令洞洞如稠粥先種二十日時以溲種如麥飯狀常天旱燥時溲之立乾薄布數撓令易乾明日復溲天陰雨則勿溲六七溲而止輒曝謹藏勿令復濕至可種時以餘汁溲而種之則禾稼不蝗蟲無馬骨亦可用雪汁雪汁者五穀之精也使稼耐旱常以冬藏雪汁器盛埋於地中治種如此則收常倍氾勝之書區種法曰湯有旱災伊尹作爲區田教民糞種負水澆稼區田以糞氣爲美非必須良田也諸山陵近邑高危傾阪及丘城上皆可爲區田區田不耕旁地庶盡地力凡

區種不先治地便荒地爲之以畝爲率令一畝
之地長十八丈廣四丈八尺當橫分十八丈作
十五町町間分爲十四道以通人行道廣一尺
五寸町皆廣一尺五寸長四丈八尺尺直橫鑿
町作溝溝一尺深亦一尺積穰於溝間相去亦
一尺嘗悉以一尺地積穰不相受令弘作二尺
地以積穰種禾黍於溝間夾溝爲兩行去溝兩
邊各二寸半中央相去五寸旁行相去亦五寸
一溝容四十四株一畝合萬五千七百五十株

種禾黍令上有一寸土不可令過一寸亦不可
令減一寸凡區種麥令相去二寸一行一溝容
五十二株一畝凡四萬五千五百五十株麥上
土令厚二寸凡區種大豆令相去一尺二寸一
溝容九株一畝凡六千四百八十株（禾一斗有五萬一千餘粒黍亦少此少許大豆一斗一萬五千餘粒）區種荏令相去三尺胡
麻相去一尺區種天旱常溉之一畝常收百斛
上農夫區方深各六寸間相去九寸一畝三千
七百區一日作千區區種粟二十粒美糞一升

合土和之畝用種二升秋收區別三升粟畝收百斛丁男長女治十畝十畝收千石歲食三十六石支二十六年中農夫區方九寸深六寸相去二尺一畝千二十七區用種一升收粟五十一石一日作三百區下農夫區方九寸深六寸相去二尺一畝五百六十七區用種六升收二十八石一日作二百區諺曰頊不比畝善謂多惡不如少善也昔兗州刺史劉仁之老成懿德謂予言曰昔在洛陽於宅田以七十步之地域為區田收粟三十六石然則一畝之收有過百石矣少地之家所宜遵用也區中草生茇之區間

韻會曰晏三輔人以日出清濟為晏晏而溫
說文蛹繭

草以剗剗之若以鋤鋤苗長不能耘之者以劬鐮比地刈其草矣氾勝之曰驗美田至十九石中田十三石薄田一十石尹澤取減法神農復加之骨汁糞汁種種剉馬骨牛羊猪麋鹿骨一斗以雪汁三斗煮之三沸取汁以漬附子率汁一斗附子五枚漬之五日去附子擣麋鹿羊矢分等置汁中熟撓和之候晏溫又溲曝狀如后稷法皆溲汁乾乃止若無骨煮繰蛹汁和溲如此則以區種之大旱澆之其收至畝百石以上

蟲也蠶化爲蛹

康熙字典曰蒹直音與秉同

十倍於后稷此言馬蠶皆蟲之先也及附子令稼耐旱終歲不失於穫穫不可不速常以急疾爲務芒張蒹黃捷穫之無疑穫禾之法熟過半斷之孝經援神契曰黃白土宜禾說文曰禾嘉穀也以二月始生八月而熟得之中和故謂之禾禾木也木王而生金王而死崔寔曰二月三月可種植禾美田欲稠薄田欲稀氾勝之書曰植禾夏至後八十九十日常夜半候之天有霜若白露下以平明時令兩人持長索相對各持

一端以槩禾中去霜露日出乃止如此禾稼五穀不傷矣氾勝之書曰稗既堪水旱種無不熟之時又特滋茂盛易生蕪穢良田畝得二三十斛宜種之備凶年稗中有米熟擣取米炊食之不減粟米又可釀作酒酒甚美釀尤逾黍秫魏武使典農種之頃收二千斛斛得米三四斗大儉可磨食也若值豐年可以飯牛馬猪羊蟲食桃者粟貴楊泉物理論曰種作曰稼稼猶種也收斂曰穡穡猶收也古今之言云耳稼農之本穡農之末本輕而末重前緩而後急稼欲熟收欲速此

篇海曰沐莫卜切濯髮也斬樹枝也塗通也

良農之務也漢書食貨志曰種穀必雜五種以備災害師古曰歲田有宜及水旱之利也種即五穀謂黍稷麻麥豆也田中不得有樹用妨五穀五穀之田不宜樹果諺曰桃李不言下自成蹊匪直妨耕種損禾苗抑亦惰夫之所休息豎子之所嬉遊故齊桓公問於管子曰飢寒室屋漏而不治垣墻壞而不築爲之奈何管子對曰沐塗樹之枝公令左右沐塗樹之枝其年民被布帛治屋築垣公問此何故管子對曰齊夷萊之國也一樹而百乘息其下以其不稍也衆鳥居其上丁壯者挾丸操彈居其下終日不歸父老拊枝而論終日不去今吾沐塗樹之枝日方中無尺陰行者疾走父老歸而治產丁壯歸而有業力耕數耘收穫如寇盜之至師古曰力謂勤作之也如寇盜之至謂促遽之甚恐爲風雨所損也還廬樹桑

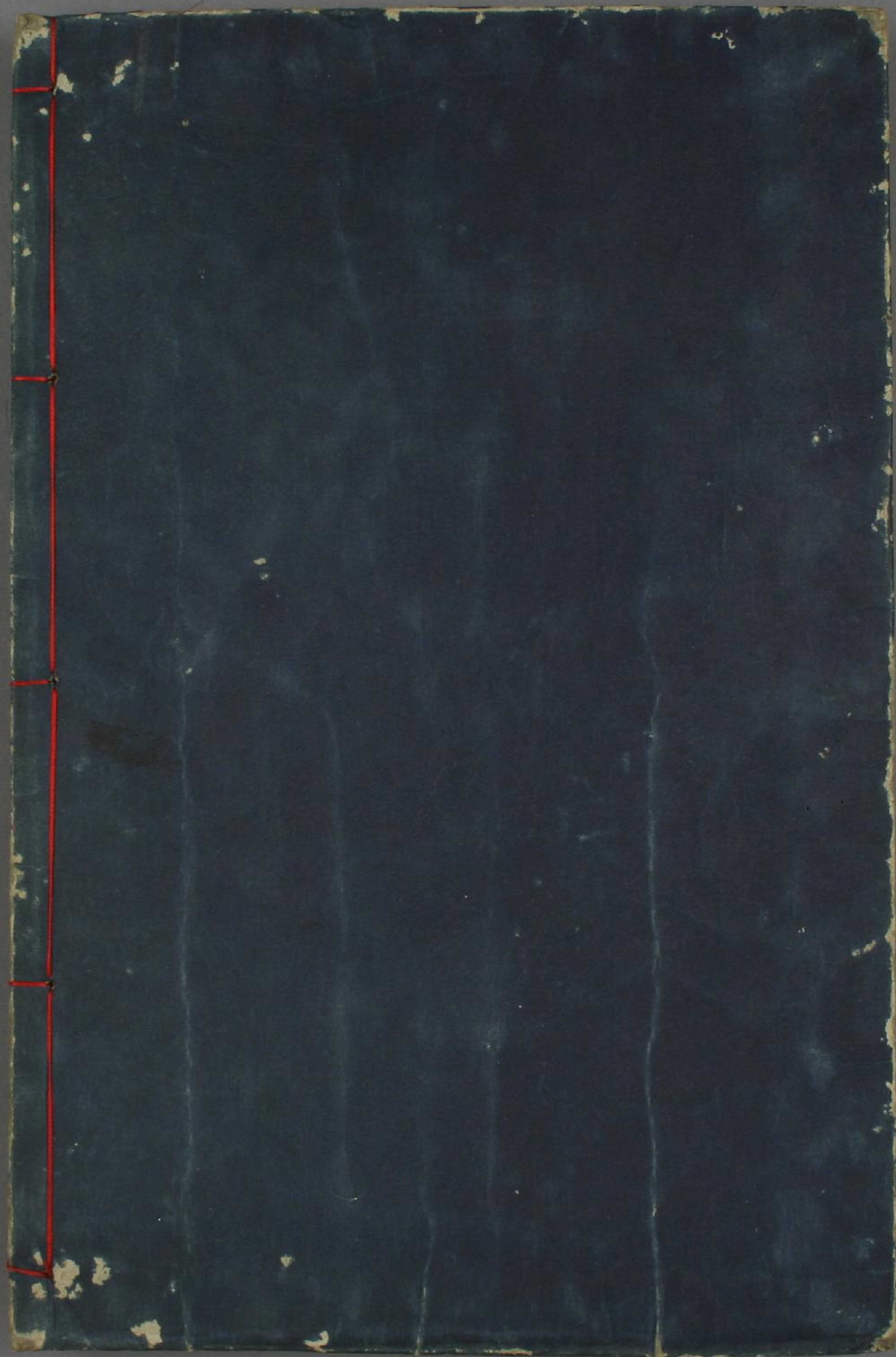
菜茹有畦爾雅曰菜謂之蔬不熟曰饉菜總名也凡草菜可食通名曰蔬案師古曰還遶也菜熟曰茹猶生曰草死曰蘆瓜瓠果蓏郎果反應劭曰木實曰果草實曰蓏張晏曰有核曰果無核曰蓏臣瓚案木上曰果地上曰蓏說文曰在木曰果在草曰蓏許愼注淮南子曰在樹曰果在地曰蓏鄭玄注周官曰果桃李屬蓏瓜瓠屬郭璞爾雅曰果木子也高誘注呂氏春秋曰有實曰果無實曰蓏宋沈約注春秋元命苞曰木實曰果蓏瓜瓠之屬韓康伯注易傳曰果蓏者物之實殖於疆場張晏曰至此易主故曰場師古曰詩小雅信南山云中田有廬疆場有瓜即此謂也雞豚狗彘毋失其時女修蠶織則五十可以衣帛七十可以食肉入者必持薪樵輕重相分班白不提攜師古曰班白者謂髮雜色也不

提携者所以優老人也 冬民既入婦人同巷相從夜績女工一月得四十五日 服虔曰一月之中又得夜半爲十五日凡四十五日也 必相從者所以省費燎火同巧拙而合習俗 師古曰省費燎火之費也燎所以爲明火所以爲温也燎力召反 董仲舒曰春秋他穀不書至於麥禾不成則書之以此見聖人於五穀最重麥禾也 趙過爲𢫰粟都尉過能爲代田一畝三甽 師古曰甽壟也音古大反或作畎 歲代處故曰代田 師古曰代易也 古法也后稷始甽田以二耜爲耦 師古曰併兩耜而耕 廣尺深尺曰甽長終畝一畝三甽

一夫三百甽而播種於甽中 師古曰播布也種爲穀子也 苗生葉以上稍耨隴草 師古曰耨鉏也 因隤其土以附苗根 師古曰隤謂下之也音頽 故其詩曰或芸或芓黍稷儗儗 師古曰小雅莆田之詩儗儗盛貌芸音云芓音子儗音擬 芸除草也耔附根也言苗稍壯每耨輒附根比盛暑隴盡而根深 師古曰比必寐反 能風與旱 師古曰能讀曰耐 故儗儗而盛也 其耕耘下種田器皆有便巧率十二夫爲田一井一屋故畝五頃 鄧展曰九夫爲井三夫爲屋夫百畮於古爲十二頃故百步爲畝漢時二百四十步爲畝古千二百畝則得今五頃 用耦犂二牛三人

一歲之收常過縵田畝一斛以上師古曰縵田謂不爲甽者也縵莫幹反善者倍之師古曰善爲甽者又過縵田二斛已上過使教田太常三輔蘇林曰太常主諸陵有民故亦課田種大農置功巧奴與從事爲作田器二千石遣令長三老力田及里父老善田者受田器學耕稼養苗狀蘇林曰爲法意狀也民或苦少牛亡以趨澤師古曰趨讀曰趣及也澤雨之潤澤也故平都令光教過以人輓犂師古曰輓引也音晩過奏光以爲丞教民相與庸輓犂師古曰庸功也言換功共作也義亦與庸貨同率多人者田日三十畝少者十三畝以故田多墾闢過試以離宮卒田其宮壖地師古曰離宮別處之宮非天子所常居也壖餘也宮壖地謂外垣之內內垣之外也謂緣河壖地廟垣壖地其裏皆同守離宮卒閒而無事因令壖地爲田也壖而緣反課得穀皆多其勞田畝一斛以上令命家田三輔公田李奇曰令使也命者教也令離宮卒教其家田公田也韋昭曰命謂爵命者命家謂受爵命一爵爲公士以上令得田以田優之也師古曰令力成反又教邊郡及居延城韋昭曰居延張掖縣也時有田卒也是後邊城河東弘農三輔太常民皆便代田用力少而得穀多

齊民要術卷第一





齊民要術

二



特別
ナト
3856
2




齊民要術卷第二

後魏高陽太守賈思勰撰

横塘平氏記

黍穄第四
粱秫第五
大豆第六
小豆第七
種麻第八
種麻子第九
大小麥第十 瞿麥附

3856
2
36 2250

水稲第十一
旱稲第十二
胡麻第十三
種諸色瓜第十四 茄子附
種瓠第十五
種芋第十六

黍穄第四

字彙穄音孚穀皮也秠音丕黑黍一稃二

爾雅曰秬黑黍秠一稃二米郭璞注云秠亦黑黍但中米異耳孔子曰黍可以爲酒廣志云有牛黍有稲尾黍秀成赤黍有馬草大黑黍有秬黍有濕屯黃黍有田黍堰云鶩鴿之名穄有赤白黑青黃鷰鴿凡五種按今俗有鷰[redacted]黍白黍半夏黍有驢反穄崔寔曰[redacted]黍之穄熟者一[redacted]名穄也

凡黍穄田新開荒爲上大豆底爲次穀底爲下地必欲熟再轉乃佳若春夏耕者下種後再勞爲良一畝用子四升三月上旬種者爲上時四月上旬爲中時五月上旬爲下時夏種黍穄與植穀同時非夏者大率以椹赤爲候諺曰椹厘厘種黍時燥濕候黃墒始章切種訖不曳撻常記十月十一月十二月凍樹日種之萬不失一凍樹者凝霜封著木條也假令月三日凍樹還以月三日種黍他皆倣此十月凍樹宜早黍十一月凍樹宜中黍十二月凍樹宜晚黍若從十月至正月

農政全書曰鋒古農器也其金比犂鑱小而加鋭其柄如耒首如刄鋒故名鋒取其銛利也若地堅垎鋒而後耕牛乃省力又不乏刄宇耩音講耕也

皆凍樹者早晩黍悉宜也苗生隴平即宜杷勞鋤三遍乃止鋒而不耕苗晩耕即多折也刈穄欲早刈黍欲晩穄晩多零落黍早米不成皆即濕踐之穄踐訖即蒸而裛於劫切之不蒸者難舂米碎蒸則易舂米堅香氣經夏不歇黍宜釀之令燥濕聚則欝凡黍粘者收薄穄味美者亦收薄難舂

雜陰陽書曰黍生于榆六十日秀秀後四十日成黍生于巳壯于酉長于戌老于亥死于丑惡于丙午忌于丑寅卯穄忌于未寅孝經援神契云黑墳宜黍麥尚書考靈曜云夏火星昏中可以種

韻會曰簇行蠶蓐

黍菽火東方蒼龍之宿四月昏中在南方菽大豆也汜勝之書曰黍者暑也種者必待暑先夏至二十日此時有雨彊土可種黍一畝三升黍心未生雨灌其心心傷無實黍心初生畏天露令兩人對持長索槩去其露日出乃止凡種黍覆土鋤治皆如禾法欲踈於禾踈黍雖科而米黄又多減及空今概雖不科而米白且均熟不減更勝踈者汜氏云欲踈於禾其義未聞

崔氏曰四月蠶入簇時雨降可種黍禾謂之上時夏至先後各二日可種黍蟲食李者黍貴也

粱秫第五

爾雅曰虋赤苗芑白苗郭璞注曰虋今之赤粱粟也芑今之白粱粟也皆好穀也犍爲舍人曰是伯夷叔齊所食首陽草也廣志曰有具粱解粱有遼東赤粱魏武帝常以作粥爾雅曰粟秫也孫炎曰秫粘粟也廣志曰秫粘粟有赤有白者有胡秫早熟及麥說文曰秫稷之粘者案今世有黃粱穀秫桑根林檍天棓秫也

粱秫並欲薄地而稀一畝用子三升半地良多雉尾苗穊穗不成種與植穀同時晚者全不收也燥濕之宜杷勞之法一同穀苗收刈欲晚性不零落早刈損實

大豆第六

爾雅曰戎菽謂之荏菽孫炎注曰戎菽大菽也張揖廣雅曰大豆菽也小豆荅也豍豆方迷切爾豆豌豆留豆也胡豆蜂江豆也廣志曰種小豆一歲三熟甄甘白豆粗大可食刺豆亦可食秬豆苗似小豆紫花可爲麵生朱提建寧大豆有黃落豆有御豆其豆角長有場豆葉可今胡豆有青有黃者本草經云張騫使外國得胡豆今世大豆有白黑二種及長稍牛踐之名小豆有菉赤白三種黃高麗豆黑高麗豆鷰豆豍豆大豆類也豌豆豇豆䝁豆小豆類也

春大豆次植穀之後二月中旬爲上時一畝用子八升三月上旬爲中時用子一斗四月上旬爲下時用子一斗二升歲宜晚者五六月亦得然稍晚稍加種子地不求熟秋鋒之地即摘種地過熟者苗茂而實少收刈欲晚此不零落刈早

篇海曰茭音交草可供牛馬𤲞音劣耕田起土垡音伐耕起土

損必須耬下種欲深故豆性強苗深則及澤鋒耩各一鋤不過再葉落盡然後刈葉不盡則難治刈訖則速耕大豆性爾秋不耕則無澤

種茭者用麥底一畝用子三升先漫散訖犂細淺𤲞良輟反而勞之早則糞堅葉落稀則苗莖不高深則土厚不生若澤多者先深耕訖逆垡擲豆然後勞之澤少則否為其浥鬱不生九月中候近地葉有黃落者速刈之葉少不黃必浥鬱刈不速逢風則葉落盡遇雨澤爛不成

雜陰陽書曰大豆生於槐九十日秀秀後七十日熟豆生於申壯於子長於壬老於丑死於寅惡於甲乙忌於卯午丙丁

孝經援神契曰赤土宜菽也

氾勝之書曰大豆保歲易為宜古之所以備凶年也謹計家口數種大豆率人五畝此田之本也三月榆莢時有雨高田可種大豆土和無塊畝五升土不和則益之種大豆夏至後二十日尚可種戴甲而生不用深耕大豆須均而稀豆花憎見日見日則黃爛而根焦也穫豆之法莢黑而莖蒼輒收無疑其實將落反失之故曰豆

熟於場於場穫豆即青莢在上黑莢在下氾勝之區種大豆法坎方深各六寸相去二尺一畝得千六百八十坎其坎成取美糞一升合坎中土攪和以內坎中臨種沃之坎三升水坎內豆三粒覆上土勿厚以掌抑之令種與土相親一畝用種一升用糞十六石八斗豆生五六葉鉏之旱者溉之坎三升水丁夫一人可治五畝至秋收一畝中十六石種之上土纔令蔽豆耳崔寔曰正月可種豍豆二月可種大豆又曰二月昏參夕杏花盛桑椹赤可種大豆謂之上時四月時雨降可種大小豆美田欲稀薄田欲稠

陰陽書言從夏至第三庚為初伏第四庚為中伏
事文類聚前集楊惲傳田家作苦歲時伏臘烹羊炮

小豆第七

小豆大率用麥底然恐小晚有地者常須兼留去歲穀下以擬之夏至後十日種者為上時一畝用子八升初伏斷手為中時一畝用子一斗中伏斷手為下時一畝用子一斗二升中伏以後則晚矣諺曰立秋葉如荷錢猶得豆者指謂宜晚之歲耳不可為常矣熟耕耬下以為良澤多者耬耩漫擲而勞之如種麻法未生白背勞之極佳漫擲犁畤次

蒸斗酒白芟

私曰小豆耆濕地則

之稿及上歷種爲下鋒而不耕鋤不過再葉落盡

則刈之葉未盡者難治而易濕也豆角三青兩黄拔而倒豎

籠從之生者均熟不畏嚴霜從本至末全無秕

減乃勝刈者牛力若少得待春耕亦得稿種凡

大小豆生既布葉皆得用鐵齒鏂揍組耩切從橫

杷而勞之

雜陰陽書曰小豆生於李六十日秀秀後六十

日成成後忌與大豆同

氾勝之書曰小豆不保歲難得椹黑時注雨種

惡

畝一升豆生布葉鋤之生五六葉又鋤之大豆

小豆不可盡治也古所以不盡治者豆生布葉

豆有膏盡治之則傷膏傷則不成而民盡治故

其收耗折也故曰豆不可盡治養美田畝可十

石以薄田尚可畝取五石諺曰與他作豆田斯言良美可惜也

龍魚河圖曰歲暮夕四更中取二七豆子二七

麻子家人頭髮少許合麻豆著井中呪勑井使

其家竟年不遭傷寒辟五方疫鬼

雜五行書曰常以正月旦亦用月半以麻子二

七顆赤小豆七枚置井中辟疫病甚神驗

又曰正月七日七月七日男吞赤小豆七顆女吞十四枚竟年無病令疫病不相染

黂扶云切本草曰雄者名枲麻牡麻雌者名苴麻茡麻花名麻蕡麻勃

種麻第八

爾雅曰黂枲實枲麻注別二名茡麻母孫炎注曰黂麻子茡苴麻盛子者崔寔曰牡麻無實好肥理一名爲枲也

凡種麻用白麻子白麻子爲雄麻顏色雖白[illegible]破枯燋無膏潤者秕子也亦不中種市糴者口含令少時顏色如舊者佳如變黑者衰崔寔曰牡麻青白無實兩頭銳而輕浮麻欲得良田不用故墟故墟亦良有破葉夭折之患不任作布也

地薄者糞之糞宜熟無熟糞者用小豆底亦得崔寔曰正月糞疇疇麻田也耕不厭熟縱橫七徧以上則麻無葉也田欲歲易拋子種則節高良田一畝用子三升薄田二升穊則細而不長稀則粗而皮惡夏至前十日爲上時至日爲中時至後十日爲下時麥黃種麻麻黃種麥亦良候也諺曰夏至後不沒狗或答曰但雨多濕橐駝又諺曰五月及澤父子不相借言及澤也夏至後者匪惟淺短皮亦輕薄此亦趨時不可失也父子之間尚不相假借而況他人乎澤多者先漬麻子令芽生取雨水浸之生芽疾用井水則生遲浸法著水中如炊兩石米頃出著席上布令厚三四寸數攪之令均得地氣一宿則芽出水若滂沛十日亦不生待他白背耬耩漫擲子空曳

勞（截雨脚即種者地濕麻生瘦待白背者麻生肥）澤少者暫浸即出不得待芽生耬頭中下之（不勞曳撻）麻生數日中常驅雀（葉靑乃止）布葉而鋤（頻煩再徧止高而鋤者乃傷麻）勃如灰便刈（刈拔各隨鄉法未勃者收皮不成放勃不收即驪）穊欲小縛欲薄（爲其易乾）一宿輒翻之（得霜露則皮壞也）穫欲淨（有葉者易爛）漚欲淸水生熟合宜（濁水則麻黑水少則麻脆生則難剝大爛則不任挽泉不冰凍冬日漚者即爲柔明也）

衛詩曰蓺麻如之何衡從其畝

氾勝之書曰種枲太早則剛堅厚皮多節晚則不堅寧失於早不失於晚穫麻之法穗勃勃如灰拔之夏至後二十日漚枲枲和如絲

崔寔曰夏至先後各五日可種牡麻（牡麻有花無實）

種麻子第九

（崔寔曰苴麻之有藴者莩麻是也一名黂）

止取實者種班黑麻子（班黑者饒實崔寔曰苴麻子黑又實而重[redacted]治作燭不作麻）耕須再遍一畝用子二升種法與麻同

三月種者爲上時四月爲中時五月初爲下時

大率二尺留一科（穊則不耕）鋤常令淨（荒則少實）既放勃

拔去雄若未放勃去雄者則不成子實

凡五穀地畔近道者多爲六畜所犯宜種胡麻

麻子胡麻六畜不食麻子秄大收此一實足供美燭之費也慎勿於大豆

地中雜種麻子扇地兩損而收並薄六月中可於麻子地

間散蕪菁子而鋤之擬收其根

雜陰陽書曰麻生於楊或前七十日花後六十

日熟種忌四季辰戌丑未戊己

氾勝之書曰種麻預調和田二月下旬三月上

旬傍雨種之麻生布葉鋤之率九尺一樹樹高

一尺以蠶矢糞之樹三升無蠶矢以溷中熟糞

糞之亦善樹一升天旱以流水澆之樹五升無

流水曝井水殺其寒氣以澆之雨澤適時勿澆

澆不欲數養麻如此美田則畝五十石及百石

薄田尚三十石穫麻之法霜下實成速斫之其

樹大者以鋸鋸之

崔寔曰二三月可種苴麻麻之有實者爲苴

大小麥第十

爾雅曰大麥麰小麥麳廣志曰虜水麥其實大

麥形有縫穬麥似大麥出涼州旋麥三月種八

（月熟出西方赤小麥赤而肥出鄭縣語曰湖猪肉鄭稀熟山提小麥至粘弱以貢御有半夏小麥有禿芒大麥有黑積麥陶隱居本草云大麥爲五穀長即今倮麥也一名麰麥似穬麥唯無皮耳穬麥此是今馬食者然則大穬二麥種別名異而世人以爲一物謬矣按世有落麥者禿芒是也又有春種穬麥也）大小麥皆須五月六月暵地（不暵地而種者其收倍薄崔寔曰五月一日蕃麥田也）種大小麥先畤逐犂𥞚種者佳（再倍省種子而科大逐犂𥞚之亦得然不如作𥞚耐旱）其山田及剛强之地則耬下之（其種子宜加五省於下田）凡耬種者匪直土淺易生然於鋒鋤亦便穬麥非良地則不須種（薄地徒勞種而必不收凡種穬麥高下田皆得用但必須良熟耳高田借擬禾豆自可專用下田也）八月中戊社前種者爲上時（擲者畝用子二升半）下戊前爲中時（用子三升）八月末九月初爲下時（用子三升半或四升）小麥宜下種（歌曰高田種小麥稴穇不成穗男兒在他鄉那得不憔悴）八月上戊社前爲上時（擲者用子一升半）中戊前爲中時（用子二升）下戊前爲下時（用子二升半）正月二月勞而鋤之三月四月鋒而更鋤（鋤麥倍收皮薄麵多而鋒勞各得再遍爲良也）今立秋前治訖（立秋後則蟲生）蒿艾簞盛之良（以蒿艾閉窖埋之亦佳窖麥法必須日曝令乾及熱埋之）多種久居供食者宜作劁（才凋切）麥倒刈薄布順風放火火既着即以

掃帚撲滅仍打之（如此者夏蟲不生然唯中作麥飯及麵用耳）

禮記月令曰仲秋之月乃勸人種麥無或失時其有失時行罪無疑（鄭玄注曰麥者接絕續乏之穀尤宜重之）

孟子曰今夫麰麥播種而耰之其地同樹之時又同浡然而生至於日至之時皆熟矣雖有不同則地有肥磽雨露之所養人事之不齊也

雜陰陽書曰大麥生於杏二百日秀秀後五十日成麥生於亥壯於卯長於辰老於巳死於午惡於戌忌於子丑小麥生於桃二百一十日秀秀後六十日成忌與大麥同蟲食杏者麥貴

種瞿麥法以伏爲時（一名地麵良地一畝用子五升薄田三四升）畝收十石渾蒸曝乾舂去皮米全不碎炊作飧甚滑細磨下絹簁作餠亦滑美然爲性多穢一種此物數年不絕耘鋤之功更益劬勞

尚書大傳曰秋昏虛星中可以種麥（虛北方玄武之宿八月昏中見於南方）

說文曰麥芒穀秋種厚埋故謂之麥麥金王而生火王而死

氾勝之書曰凡田有六道麥爲首種種麥得時無不善夏至後七十日可種宿麥早種則蟲而有節晩種則穗小而少實當種麥若天旱無雨澤則薄漬麥種以酢且故反漿并蠶矢夜半漬向晨速投之令與白露倶下酢漿令麥耐旱蠶矢令麥忍寒麥生黃色傷於太稠稠者鉏而稀之秋鉏以棘柴耬之以壅麥根故諺曰子欲富黃金覆黃金覆者謂秋鉏麥曳柴壅麥根也至春凍解棘柴曳之突絶其乾葉須麥生復鉏之到榆莢時注雨止候土白背復鉏如此則收必倍冬雨雪止以物輒藺麥上掩其雪勿令從風飛去後雪復如此則麥耐旱多實春凍解耕如土種旋麥麥生根茂盛莽鉏如宿麥

氾勝之區麥種區大小如中農夫區禾收區種凡種一畝用子二升覆土厚二寸以足践之令種土相親麥生根成鉏區間秋草緣以棘柴律土壅麥根秋旱則以桑落曉澆之秋雨澤適勿澆之麥凍解棘柴律之突絶去其枯葉區間草

碌碡農器也農政全書曰其制長可三尺大小不等或木或石

生鋤之大男大女治十畝至五月收區一畝得百石以上十畝得千石以上小麥忌戌大麥忌子除日不中種

崔寔曰凡種大小麥得白露節可種薄田秋分種中田後十日種美田唯穬早晚無常正月可種春麥豍豆盡二月止

青稞麥治打時稍難唯伏日用碌碡碾右每十畝用種八斗與大麥同時熟好收四十石石八九斗麵堪作麨及餅飥甚美磨總盡無麩鋤一遍佳不鋤亦得

刋木括之中受簨軸以利旋轉又有不觚稜混而圓者謂混軸俱用畜輓行以人牽傍藥打田疇上塊垡易爲破爛及碾捍場圃間麥禾即脫稃穗水陸通用之碌磟碡同音

水稻第十一

爾雅曰稌稻郭璞注曰沛國今呼稻爲稌廣志云有虎掌稻紫芒稻赤芒稻白米南方有蟬鳴稻七月熟有盡下白稻正月種穫穫訖其根莖復生九月熟青芋稻六月熟累子稻白漢稻七月熟此三稻大而且長米半寸出益州秔有烏秔黑穬青函白夏之名說文曰穬稻紫莖不粘者稉稻屬風土記曰稻之紫莖穬稻之青穗米皆青白也字林曰秜劝稻今年死來年自生曰秜案今世有黃稻黃陸稻青稗稻豫章青稻尾紫稻青杖稻飛青稻赤甲稻烏陵稻大香稻小香稻白地稻孤灰稻一年再熟有秫稻秫稻米一名糯米俗云亂米非也有九格秫雉木秫大黃秫常秫馬身秫長江秫惠成秫黃滿秫方滿秫虎皮秫薈柰秫皆米也

稻無所緣唯歲易爲良選地欲近上流地無良薄水清

農政全書曰輥軸輥碾草木輥軸也其輥木徑可三四寸長約四五尺兩端俱作轉簨挽索用牛挽之夫江淮之間凡漫種稻田其草木濟生並出則用此輥碾

則美稻三月種者爲上時四月上旬爲中時中旬爲下時先放水十日後曳陸軸十遍遍數唯多爲良地既熟淨淘種子浮者去之秋則生稗漬經三宿漉出内草篅規反中裛之復經三宿芽生長二分一畝三升擲三日之中令人驅鳥苗長七八寸陳草復起以鎌侵水芟之草悉膿死稻苗漸長復須薅拔草曰薅虎高切薅訖決去水曝根令堅量時水旱而溉之將熟又去水霜降穫之早刈米青而不堅晚刈零落而損收北土高原本無陂澤隨逐隈曲而田者二月水解

便草人俱入泥内再宿之後禾乃復出草則不起

地乾燒而耕之仍即下水十日塊既散液持木斫平之納種如前法既生七八寸拔而栽之既非歲易草稗俱生芟亦不死故須用栽而薅之溉灌收刈一如前法畦畤大小無定須量地宜取水均而已藏稻必須用箪此既水穀窖埋得地氣則爛敗也若於久居者亦如劁麥法春稻必須冬時積日燥曝一夜置霜露中即舂若冬春不乾即米青赤脈起不經霜不燥曝則米碎矣秫稻法一切同雜陰陽書曰稻生於柳或楊八十日秀秀後七十日成戊己四季日爲良忌寅卯辰惡甲乙

周官曰稻人掌稼下地 以水澤之地種穀也謂之稼者有似嫁女相生

以豬畜水以防止水以溝蕩水以遂均水以列舍水以澮寫水以涉揚其芟作田 鄭司農說豬防以春秋傳曰町原防規偃豬以列舍水列者非一道以去水也以涉揚其芟以其水寫故得行其田中舉其芟鉤也杜子春讀蕩為和蕩謂以溝行水也玄謂偃豬者畜流水之陂也防豬旁隄也遂田首受水小溝也列田之畦畤也作猶治也開遂舍水於列中因涉之揚去前年所芟之草而治田種稻

凡稼澤夏以水殄草而芟荑之 殄病也絕也鄭司農說芟荑以春秋傳曰芟荑薀崇之今時謂禾下麥為荑下麥言芟刈其禾於下種麥也玄謂將以澤地為稼者必於夏六月之時大雨時行以水病絕草之後生至秋水涸芟之明年乃稼

澤草所生種之芒種 鄭司農云澤草之所生其地可種芒種芒種稻麥也

禮記月令云季夏大雨時行乃燒薙行水利以殺草如以熱湯 鄭玄注曰薙謂迫地芟草此謂欲稼甫流潦畜於芟中則草不復生地美可稼也薙氏掌殺草春始生而萌之夏日至而夷之秋繩而芟之冬日至而耜之若欲其化也則以水火變之

可以糞田疇可以美土疆 注曰土潤溽暑膏澤易行也糞美互文土彊強檗之地

孝經援神契曰汙泉宜稻

淮南子曰蘺先稻熟而農夫薅之者不以小利害大穫 高誘曰蘺水稗

氾勝之書曰種稻春凍解耕反其土種稻區不欲大大則水深淺不適冬至後一百一十日可種稻稻地美用種畝四升始種稻欲濕濕者缺其塍令水道相直夏至後大熱令水道錯

崔寔曰三月可種粳稻稻美田欲稀薄田欲稠五月可別種及藍盡夏至後二十日止

旱稻第十二

旱稻用下田白土勝黑土非言下田勝高原但夏停水者不得禾豆麥稻四種雖勞亦收所謂彼此俱獲不失地利故也下田種者用功多高原種者與禾同等也

凡下田停水處燥則堅垎濕則汙泥難治而易荒墝埆而殺種其春耕者殺種尤甚故宜五六月暵之以擬穬麥麥時水潦不得納種者九月中復一轉至春種稻萬不失一春耕者十不收五蓋誤人耳

凡種下田不問秋夏候水盡地白背時速耕杷勞頻煩令熟過燥則堅過雨則泥所以宜速耕二月半種稻爲上時三月爲中時四月初及半爲下時漬種如法裛令開口耬耩稀種之稀種者省耕而生科又勝擲者即再遍勞若歲寒早種慮時晚即不漬種[redacted]恐芽焦也其土黑堅彊之地

種未生前遇旱者欲得牛羊及人履踐之濕則不用一跡入稻既生猶欲令人踐壠背（踐者茂而多實也）苗長三寸杷勞而鋤之鋤惟欲速（稻苗性弱不能扇草故宜數鋤之）每經一雨輒欲杷勞苗高尺許則鋒大雨無所作宜冐雨薅之科大如概者五六月中霖雨時拔而栽之（栽法欲淺令其根須四散則滋茂深而直下者聚而不科其苗長者亦可拔去葉端數寸勿傷其心也）入七月不復任栽（七月百草成時晚故也）其高田種者不求極良唯須廢地（過良則苗折廢地則無草）亦秋耕杷勞令熟至春黃場納種（不宜濕下）

餘法悉與下田同矣

胡麻第十三

（漢書張騫外國得胡麻今俗人呼爲烏麻者非也廣雅曰狗虱勝茄胡麻也本草經曰青蘘一名巨勝今世有白胡麻八稜胡麻白者油多）

（本草曰俗傳胡麻須夫婦同種即茂盛）

胡麻宜白地種二三月爲上時四月上旬爲中時五月上旬爲下時（月半前種者實多而成月半後種者少子而多秕也）種欲截雨腳（若不緣濕而不生）一畝用子二升漫種者先以耬耩然後散子空曳勞（勞上加人則土厚不生）耬耩者炒沙令燥中和半之（不和沙下不均壠種若荒得用鋒耩）鋤不

韻會曰籔通作藪十六斗曰籔

本草賊作城

過三遍刈束欲小束大則難燥打手復不勝以五六束為一叢斜倚之不爾則風吹倒損收也候口開乘車詣田斗藪倒豎以小杖微打之還叢之三日一打四五遍乃盡耳若乘濕橫積蒸熱速乾葉日鬱裛無風吹虧損之慮浥者不中為種子然於油無損也

崔寔曰二月三月四月五月時雨降可種之

種瓜第十四

廣雅曰土芝瓜也其子謂之瓤然瓜有龍肝虎掌羊骹兎頭瓝瓝狸頭六瓝狄無餘縑瓜瓜屬也張孟陽瓜賦曰羊骹累錯瓝子市江廣志曰瓜之所出以遼東廬江燉煌之種為美有烏瓜縑瓜狸頭瓜蜜筩瓜女臂瓜羊髓瓜瓜州大瓜大如斛出涼州狀須舊陽賊御瓜有香登瓜大如三升魁有桂枝瓜長二尺餘蜀地溫食瓜至冬熟有春白瓜細小小瓣宜藏正月種二月成者秫泉瓜秋種十月熟形如羊角色黃黑史記曰邵平者故秦東陵侯秦破為布衣家貧種瓜於長安城東瓜美故世謂之東陵瓜從邵平始漢書地理志曰燉煌古瓜州地有美瓜王逸瓜賦曰落疏之文永嘉記曰永嘉襄瓜八月熟至十一月肉青赤香甜清快衆瓜之勝廣州記曰瓜冬熟號為金釵瓜說文曰瓞小瓜瓞也陸機瓜賦曰栝樓定桃黃瓝白傳金釵蜜筩小青大斑玄骭素腕狸首虎蹯東陵出於秦谷桂髓起於巫山也

收瓜子法常歲歲先取本母子瓜截去兩頭止取中央子本母子者瓜生數葉便結子子復早熟用中輩瓜子蔓長二三尺然後結子用後輩子者蔓長足然後結子子亦晚熟種早子熟速而瓜小種晚子熟遲而瓜大去兩頭

者近蔕子瓜曲而細近頭子瓜短而喎凡瓜落疏青黑者爲美黃白及斑雖大而惡若種苦瓜子雖爛熟氣香其味猶苦也

又收瓜子法食瓜時美者收即以細糠拌之日曝向燥挼而簸之淨而且速也

良田小豆底佳黍底次之刈訖即耕頻頻轉之二月上旬種者爲上時三月上旬爲中時四月上旬爲下時五月六月上旬可種藏瓜凡種法先以水淨淘瓜子以鹽和之鹽和則不能死先臥鋤耰却燥土不耬者坑雖深大常雜燥土故瓜不生然後培坑大如斗口納瓜子四枚大豆三箇於堆旁向陽中諺曰種瓜

犂耳與鏵同

黃臺頭瓜生數葉掐去豆瓜煙弱苗不能獨生故須大豆爲之起土瓜生不去豆則豆反扇瓜不得滋茂但豆斷汁出更成良潤勿拔之拔之則上虛燥也多鋤則饒子不鋤則無實五穀蔬菜果蓏之屬皆如此也五六月種

晚瓜

治瓜籠法旦起露未解以杖舉瓜蔓散灰於根下後一兩日復以土培其根則迺無蟲矣

又種瓜法依法種之十畝勝一頃於良美地中先種晚禾晚禾令地膩熟劁刈取穗欲令茇方末切長秋耕之耕法弭縛犁耳起規逆耕耳弭則禾拔頭出而不

德得也

沒矣至春德復順耕亦弭縛犂耳翻之還令草頭出耕訖勞之令甚平種植穀時種之種法使行陣直兩行微相近兩行外相遠中間通步道道外還兩行相近如是作次第經四小道通一車道凡一頃地中須開十字大巷通兩乘車來去運輦其瓜都聚在十字巷中瓜生比至初花必須三四遍熟鋤勿令有草生草生脅瓜無子鋤法皆起禾茇令直豎其瓜蔓本底皆令上下四廂高微雨時得停水瓜引蔓皆沿茇上茇多

則瓜多茇少則瓜少茇多則蔓廣蔓廣則歧多歧多則饒子其瓜會是歧頭而生無歧而花者皆是浪花終無瓜矣故令蔓生在茇上瓜懸在下

摘瓜法在步道上引手而取勿聽浪人踏瓜蔓及翻覆之（踏則莖破翻則成細皆令瓜不茂而蔓早死）若無茇而種瓜者地雖美好正得長苗直引無多槃歧故瓜少子若無茇處豎乾柴亦得（凡乾柴草不妨滋茂）凡瓜所以早爛者皆由腳躡及摘時不慎翻動其蔓故

也若以理慎護及至霜下葉乾子乃盡矣（但依此法則不必別種早晚及中三輩之瓜）

區種瓜法六月雨後種菉豆八月中犂稀殺之十月又一轉即十月終種瓜率兩步爲一區坑大如盆口深五寸以土壅其畔如菜畦形坑底必令平正以足踏之令其保澤以瓜子大豆各十枚遍布坑中（瓜中大豆兩物爲雙籍其起土故也）以糞五升覆之（亦令均平）又以土一斗薄散糞上復以足微躡之冬月大雪時速併力推雪於坑上爲大堆至春草生瓜亦生莖葉肥茂異於常者且常有潤澤旱亦無害五月瓜便熟（其掐豆鋤瓜之法與常同若瓜子盡生則大概掐出之一區四根即足矣）

又法冬天以瓜子數枚內熱牛糞中凍即拾聚置之陰地（量地多少以足爲限）正月地釋即耕逐場布之率方一步下一斗糞耕土覆之肥茂早熟雖不及區種亦勝凡瓜遠矣（凡生糞糞地無勢多於熟糞令地小荒矣）有蟻者以牛羊骨帶髓者置瓜科左右待蟻附將棄之棄二三則無蟻矣

玉篇藿豆葉

氾勝之曰區種瓜一畝爲二十四科區方圓三尺深五寸一科用一石糞糞與土合和令相半以三斗瓦甕埋著科中央令甕口上與地平盛水甕中令滿種瓜甕四面各一子以瓦蓋甕口水或減輒增常令水滿種常以冬至後九十日百日得戊辰日種之又種薤十根令週迴甕居瓜子外至五月瓜熟薤可拔賣之與瓜相避又可種小豆於瓜中畝四五升其藿可賣此法宜平地瓜收畝萬錢

崔寔曰種瓜宜用戊辰日二月三日可種瓜十二月臘時祀炙蓮樹瓜田四角去䘆胡濫反瓜蟲謂之䘆

龍魚河圖曰瓜有兩鼻者殺人

種越瓜胡瓜法四月中種之胡瓜宜豎柴木令其蔓緣之收越瓜欲飽霜霜不飽則爛收胡瓜候色黃則摘若待色赤則皮存而肉消並如凡瓜於香醬中藏之亦佳

種冬瓜法廣志曰冬瓜蔬垣神仙本草謂之地芝也傍墻陰地作區圓二尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種二月三月亦得既生以柴木倚墻令其緣上旱則澆之

八月斷其梢減其實一本但存五六枚多留則不成也
十月霜足收之早收則爛削去皮子於芥子醬中或美豆醬中藏之佳

冬瓜越瓜瓠子十月區種如區種瓜法冬則推雪著區上爲堆潤澤肥好乃勝春種

種茄子法茄子九月熟時摘取擘破水淘子取沉者速曝乾裹置至二月畦種治畦下水一如葵法性宜水常取潤澤著四五葉雨時合泥移栽之若旱無雨澆水令徹澤夜栽之白日以席蓋勿令見日十月種者如區種瓜法推雪著區中則不須栽其春種不作畦直如種凡瓜法者亦得唯須曉夜數澆耳大小如彈圓中生食味似小豆角

種瓠第十五

衛詩曰匏有苦葉毛詩義疏云匏葉少時可以爲羹又可淹煑極美故云瓠葉幡幡采之亨之河東及揚州常食之八月中堅強不可食故云苦葉廣志曰有都瓠子如牛角長四尺有約[redacted]瓠其[redacted]其腹[redacted]緣蔕爲口出雍縣移種于[redacted]則[redacted]朱崖有[redacted]葉瓠其大者受斛餘郭子曰東吳有長柄[redacted]接釋名曰瓠畜皮瓠以爲脯蓄積以待冬月用也淮南萬畢術曰燒穰殺瓠物自然也

汜勝之書曰種瓠法以三月耕良田十畝作區方深一尺以杵築之令可居澤相去一步區種四實蠶矢一斗與土糞合澆之水二升所乾處復澆之著三實以馬箠𣪠其心勿令蔓延多實實細以藁薦其下無令親土多瘡瘢度可作瓢以手摩其實從蔕至底去其毛不復長且厚八月微霜下收取掘地深一丈薦以藁四邊各厚一尺以實置孔中令底下向瓠一行覆上土厚二尺二十日出黄色好破以為瓢其中白膚以

備海曰瓣瓠中實

養豬致肥其瓣以作燭致明一本三實一區十二實一畝得二千八百八十實十畝凡得五萬七千六百瓢瓢直十錢幷直五十七萬六千文用蠶矢二百石牛耕功力直二萬六千文餘有五十五萬肥豬明燭利在其外

汜勝之書曰區種瓠法收種子須大者若先受一斗者得收一石受一石者得收十石先掘地作坑方圓深各三尺用蠶沙與土相和令中半若無蠶沙生牛糞亦得著坑中足躡令堅以水沃之候水

盡即下瓠子十顆復以前糞覆之既生長二尺
餘便總聚十莖一處以布纏之五寸許復用泥
泥之不過數日纏處便合為一莖留强者餘悉
掐去引蔓結子子外之條亦掐去之勿令蔓延
留子法初生二三子不佳去之取第四五六區
留三子即足旱時須澆之坑畔周匝小渠子深
四五寸以水停之令其遥潤不得坑中下水
崔寔曰正月可種瓠六月可蓄瓠八月可斷瓠
作蓄瓠瓠中白膚實以養豬致肥其瓣則作燭

致明
家政法曰二月可種瓜瓠

種芋第十六

說文曰芋大葉實根駭人者故謂之芋齊人呼
為莒廣雅曰渠芋其葉謂之蔌藉姑水芋也亦
曰烏芋廣志曰蜀漢既繁芋民以為資凡十四
等有君子芋大如斗魁如杵簇有車轂芋有鋸
子芋有勞巨芋有青邊芋此四芋多子有淡善
芋魁大如瓶少子葉如散蓋紺色紫莖長丈餘
易熟長味芋之最善者也莖可作羹臛肥澁得
飲乃下有蔓芋緣枝生大者次二三升有雞子
芋色黃有百果芋魁大子繁多畝收百斛種一
百畝以養彘有旱芋七月熟有九面芋大而不
美有象空芋大而弱使人易飢有青芋有素芋
子皆不可食莖可為植凡此諸芋皆可乾又可

藏至夏食之又百子芋出葉俞縣有魁芋無旁子生永昌縣有大芋二升出范陽新鄭風土記曰博士芋蔓生根如鵝鴨卵[redacted]蘞必杏反

氾勝之書曰種芋區方深皆三尺取豆萁內區中足踐之厚尺五寸取區上濕土與糞和之內區中萁上令厚尺二寸以水澆之足踐令保澤取五芋子置四角及中央足踐之旱數澆之萁爛芋生子皆長三尺一區收三石

又種芋法宜擇肥緩土近水處和柔糞之二月注雨可種芋率二尺下一本芋生根欲深斸其旁以緩其土旱則澆之有草鋤之不厭數多治芋如此其收常倍

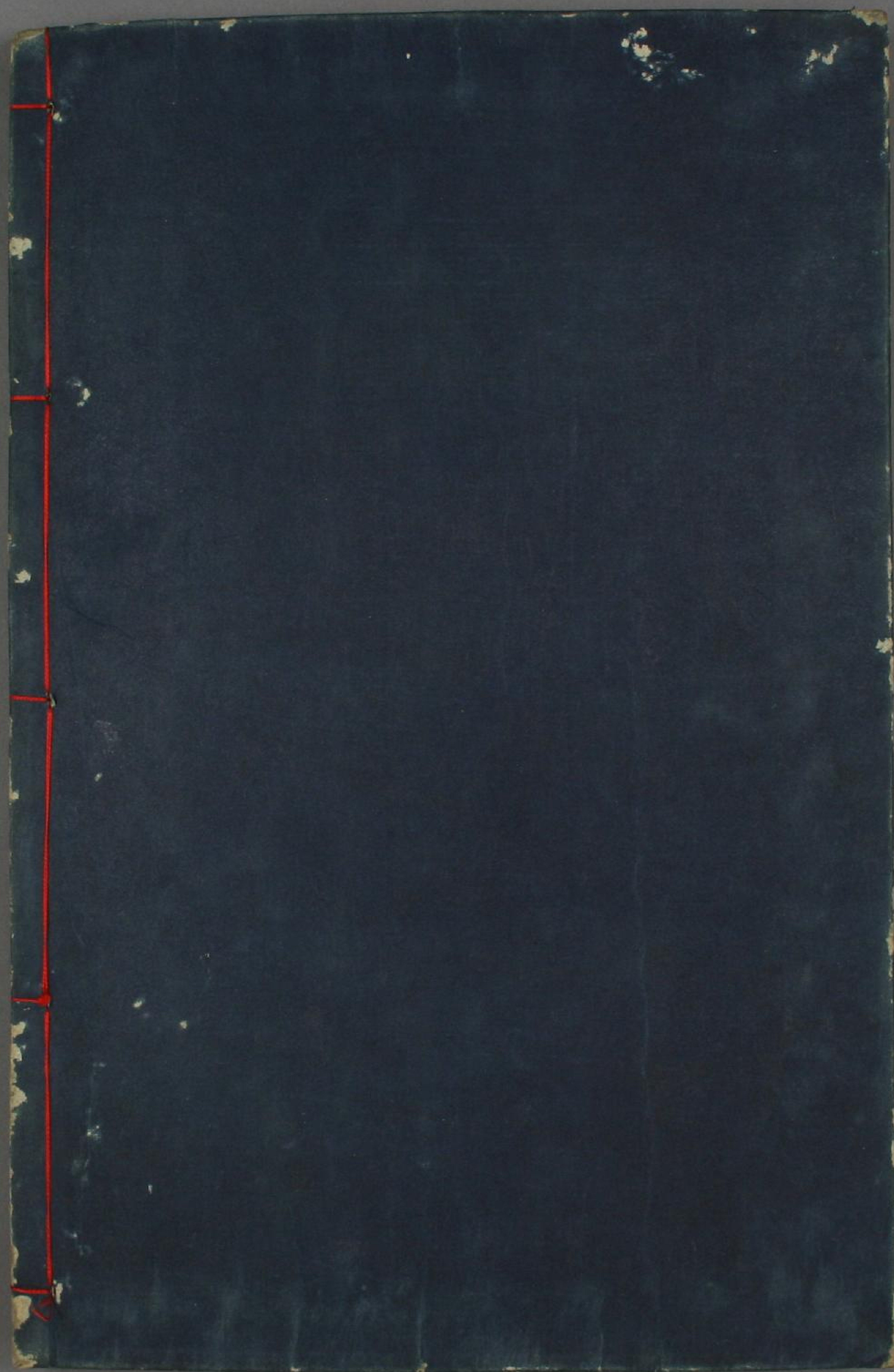
列仙傳曰酒客爲梁使烝民益種芋後三年當大飢卒如其言梁民不死

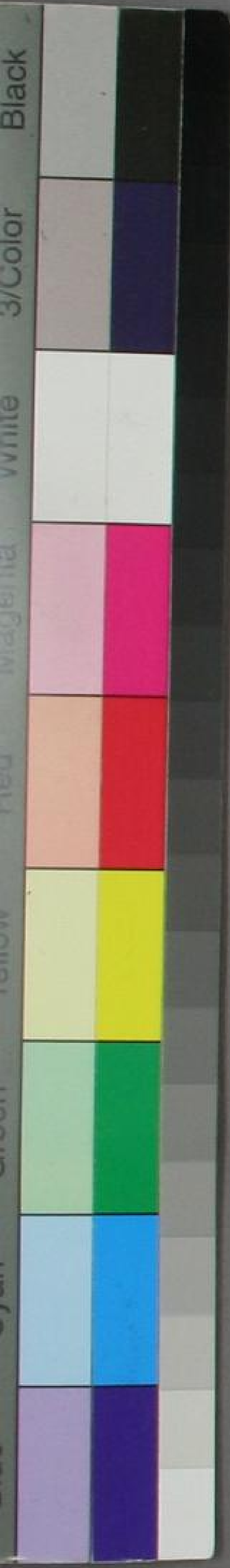
案芋可以救飢饉度凶年今中國多不以此爲意後生中有耳目所不聞見者及水旱風霧霜雹之災便能餓死滿道白骨交橫知而不種坐致泯滅悲夫人君者安可不督課之也哉

崔寔曰正月可菹芋

家政法曰二月可種芋也

齊民要術卷第二





齊民要術

三



特別
ナト
3856
3





齊民要術卷第三

後魏高陽太守賈思勰撰

種葵第十七

蔓菁第十八

種蒜第十九

種䪥第二十

種葱第二十一

種韭第二十二

蜀芥芸薹芥子第二十三

3856

3

36 2251

胡荽第二十四
蘭香第二十五
荏蓼第二十六
種薑第二十七
種蘘荷芹藘第二十八
苜蓿第二十九
雜說第三十

荷字疴乎

種葵第十七

廣雅曰蘬丘葵也廣志曰胡葵其花紫赤博物志曰人食落葵為荷所齧作瘡則不差或至死

案今世葵有紫莖白莖二種種別復有大小之殊又有鴨腳葵也

臨種時必燥曝葵子葵子雖經歲不浥然濕種者疥而不肥也地不厭良故墟彌善薄即糞之不宜妄種春必畦種水澆春多風旱非畦不得且畦者省地而菜多一畦供一口畦長兩步廣一步大則水難均又不用人足入深掘以熟糞對半和土覆其上令厚一寸鐵齒杷耬之令熟足蹋使堅平下水令徹澤水盡下葵子又以熟糞和土覆其上令厚一寸餘葵生三葉然後澆之澆用晨夕日中便止每一掐輙杷耬地令起下水加糞三掐更種一

女字疑如字

字彙曰伐木而根復生也謂之枿

歳之中凡得三輩凡畦種之物治畦皆女種葵法不復條列煩文早種
者必秋耕十月末地將凍散子勞之一畝二升五月末散
子亦得人足踐踏之乃佳踐者菜肥地釋即生鋤不厭
數五月初更種之春者既老秋葉落未生故種此相接六月一日
種白莖秋葵白莖者宜乾紫莖者乾即黑而澁秋葵堪食仍留
五月種者取子春葵子熟不均故須留中輩於此時附地剪
却春葵令根土枿生者柔輭至好仍供常食美
於秋菜揃秋菜必留五六葉不揃則莖孤留葉多則科大凡
揃必待露解諺曰觸露不揃葵日中不翦韭八月半翦去留其岐多

者則去地一二寸獨莖者亦可去地四五寸枿生肥嫩比至收時高
與人膝等莖葉皆美科雖不高菜實倍多其不翦早
生者雖高數尺柯葉堅硬全不中食所可用者唯有菜心附葉黃澁至惡煮亦不美看雖似多
其實倍少收待霜降傷早黃爛傷晚黑澁榜簇皆須陰中見日亦澁
其碎者割訖即地中尋手紥之待萎而亂者必爛
又種冬葵法近州郡都邑有市之處負郭良田
三十畝九月收菜後即耕至十月半令得三徧
每耕即勞以鐵齒杷耬去陳根使地極熟令如
麻地於中逐長穿井十口井必相當邪角則妨地地形狹長者井必

一本即下有再字

作一行地形正方者作兩三行亦不嫌也井別作桔槔轆轤井深用轆轤井淺用桔槔柳鑵令受一石鑵小用則功費十月末地將凍漫散子唯概為佳畝用子六升散訖即勞有雪勿令從風飛去勞雪令地保澤葉又不蟲每雪輒一勞之若令冬無雪臘月中汲井水普勞澆悉令徹澤有雪則不荒正月地澤驅踏破地皮不踏即枯涸皮破即香潤春煖草生葵亦俱生三月初葉大如錢逐概處拔大者賣生十手拔乃禁取兒女子七歲已上皆得充事也一升葵還得一升米日日常拔看稀稠得所乃止有草拔却不得用

掩稀乎

鋤一畝得葵三載合收米九十車車准二十斛為米一千八百石自四月八日以後日日翦賣其翦處尋以手拌斫斸地令起水澆糞覆之四月亢旱不澆則不長有雨則不須四月以前雖旱亦不須澆地實保澤雪勢未盡故也比及翦遍初者還復周而復始日日無窮至八月社日止留作秋菜九月指地賣兩畝得絹一疋收訖即急耕依去年法勝作十頃穀田止須一乘車牛專供此園耕勞輦糞賣菜終歲不閑若糞不可得者五六月中概種菉豆至七月八月犁掩殺之如

以糞糞田則良美與糞不殊又省功力。其井間之田犁不及者可作畦以種諸菜

崔寔曰正月可作種瓜瓠葵芥薤大小葱蒜苜蓿及雜蒜亦種此二物皆不如秋六月六日可種葵中伏後可種冬葵九月作葵菹乾葵

家政法曰正月種葵

蔓菁第十八

爾雅曰蕦葑蓯注江東呼為蕪菁或為菘菘蕦音相近蕦則蕪菁字林曰蘴蕪菁苗也乃齊魯云廣志云蕪菁有紫花者白花者

篇海曰辮亦作編

種不求多唯須良地故墟新糞壞墻垣乃佳。若無故墟糞者以灰為糞令厚一寸灰多則燥不生也

種之一畝用子三升。從處暑至八月白露節皆得早者作菹晚者作乾

漫散而勞種不用濕。濕則地堅菜焦

既生不鋤九月末收葉。晚收則黃落

仍留根取子十月中犂麤時拾取耕出者。若不耕時則留者英不茂實不繁也

其葉作菹者料理如常法擬作乾菜及蘘。人丈反

菹者。蘘菹者後年正月始作耳須留第一好菜擬之其菹法列後條

割訖則尋手擇治而辮之勿待萎。苦而後辮則爛

挂著屋下陰中風涼處勿令煙熏。煙薰

本草曰九英蔓菁之名

則苫燥則上在廚積置以苫之（積時宜候天陰潤不爾多碎折久不積苫則澁也）春夏畦種供食者與畦葵法同剪訖更種從春至秋得三輩常供好菹取根者用大小麥底六月中種十月將凍耕出之（一畝得數車早出者根細）又多種蕪菁法近市良田一頃七月初種之（六月種者根雖粗大葉復蟲食七月末種者葉雖膏潤根復細小七月初種根葉俱得）擬賣者純種九英（九英葉根粗大雖堪舉賣氣味不美欲自食者須種細根）一頃取葉三十載正月二月賣作蘘菹三載得一奴收根依時法一頃收二百載二十載得一婢（細剉

谷穀音相同

五車韻瑞曰謹潔也

和茎飼牛羊全擬乞猪并得充肥亞於大豆耳）一頃收子二百石輸與壓油家三量成米此爲收粟米六百石亦勝谷田十頃是故漢桓帝詔曰横水爲災五穀不登令所傷郡國皆種蕪菁以助民食然此可以度凶年救饑饉乾而蒸食既甜且美自可藉口何必饑饉（若值凶年一頃乃活百人耳）

蒸乾蕪菁根法（作湯淨洗蕪菁根漉著一斛甕子中以葦荻塞甕裏以蔽口著釜上繫甑帶以乾牛糞然火竟夜蒸之粗細約熟謹謹著牙眞類鹿尾蒸而賣者則收米十石也）

種菘蘆菔法［蒲北反］與蔓菁同［菘菜似蔓菁無毛而大方言曰蕪菁紫花者謂之蘆菔案蘆菔根實粗大其角及根葉並可生食非蕪菁也］秋中賣銀十畝得錢一萬

廣志曰蘆菔一名雹突

崔寔曰四月收蕪菁及芥葶藶冬葵子六月中伏後七月可種蕪菁至十月可收也

種蒜第十九

［說文曰蒜葷菜也博物志曰張騫使西域得大蒜胡荽延篤曰張騫大宛之蒜又有胡蒜澤蒜也］

康熙字典口耨正字通方言持玉篇槈皆訓槤也耨當是槤穀具又集韻[illegible]耨草生

蒜宜良輭地［白輭地蒜甜美而科大黑輭次之剛強之地辛辣而瘦小也］三徧熟耕九月初種種法黃𪉖時以耬耩逐壠手下之五寸一株［諺曰左右過鋤一萬餘株］空曳勞二月半鋤之令滿三徧［勿以無草則不鋤不鋤則科小］條拳而軋之［不軋則獨科］葉黃鋒出則辮於屋下風涼之處桁之［早出者皮赤科堅可以遠行晚則皮壞而善碎］冬寒取穀耨［奴勒反］布地一行蒜［不爾則凍死］收條中子種者一年為獨辦種二年者則成大蒜科皆如拳又逾於凡蒜矣［尾子壠底置獨辦蒜於尾上以土覆之蒜科橫闊而大形容殊則不足以異今并州無大蒜朝歌取種一歲之後還

貌

成百子蒜矣其瓣粗細正與條中子同蕪菁根
其大如椀口雖種他州子一年亦變大蒜瓣變
小蕪菁根變大二事相反其理難推又八月中
方得熟九月中茹刈得花子至於五穀蔬果與
餘州早晚不殊亦一異也并州豌豆變井陘已
東山東穀子入壺關上黨苗而無實皆余目所
親見傳信傳疑蓋
土地之異者也

種澤蒜法預耕地熟時採取子漫散勞之澤蒜可以香食吳人調鼎率多用此根葉作葅更勝葱韭此物繁息一種永生蔓延滋漫年稍廣闊區斸取隨子還合但種數畝用之無窮種者地熟美於野生

崔寔曰布谷鳴收小蒜六月七月可種小蒜八月可種大蒜

種䪥第二十

爾雅曰䪥鴻薈注曰䪥菜也

䪥宜白輭良地三轉乃佳二月三月種八月九月種亦得秋種者春未生率七八支為一本諺曰葱三䪥四移葱者三支為一本種䪥者四支為一科然支多者科圓大故以七八為率䪥子三月葉青便出之未青而出者肉未滿令䪥瘦燥曝挼去莩餘切却薑根留薑根而濕者即瘦細不得肥也先重耬耩地壟燥培而種之

壟燥則䪥肥耬重則白長率一尺一本葉生即鋤鋤不厭數

䪥性多穢荒則羸惡五月鋒八月初耩（不耩則白短）葉不用翦（翦則損白供常食者別種）九月十月出賣（經久不出也）擬種子至春地釋即曝之

崔寔曰正月可種䪥韭芥七月別種䪥矣

種葱第二十一

廣志曰葱有冬春二種有胡葱木葱山葱晉令曰有紫葱

收葱子必薄布陰乾勿令浥鬱（此葱性熱多喜浥鬱浥鬱則不生）其擬種之地必須春種綠豆五月掩殺之比

農政全書曰瓠種竅瓠貯種量可斗許乃穿瓠兩頭以木箄貫之後用手執為柄前用作觜註瓠觜中草莛通之以下其種

至七月耕數徧一畝用子四五升（良田五升薄地四升）炒穀伴和之（葱子性澁不以穀和下不均調不炒穀則草穢生）兩耬重耩竅瓠下之以批（蒲結反）契（蘇結反）繼腰曳之七月納種至四月始鋤鋤遍乃剪剪與地平（高留則無葉深剪則傷根）剪欲旦起避熱時良地三剪薄地再剪八月止（不剪則不茂剪過則根跳若八月不止則葱無袍而損白）十二月盡掃去枯葉枯袍（不去枯葉春葉則不茂）二月三月出之（良地二月出薄地三月出）收子者別留之葱中亦種胡荽尋手供食乃至孟冬為菹亦不妨

崔寔曰二月別小葱六月別大葱七月可種大小葱夏葱曰小冬葱曰大

種韭第二十二

廣志曰弱韭長一尺出蜀漢王彪之[redacted]中賦曰蒲韭冬藏也

收韭子如葱子法若市上買韭子宜試之以銅鐺盛水如於火上微煮韭子須臾芽生者好芽不生者是浥鬱矣治畦下水糞覆悉與葵同然畦欲極深韭一剪一加糞又根性上跳故須深也二月七月種種法以升盞合地為處布子於圍內韭性內生不向外長圍種令科成薅令常淨韭性多穢數薅為良高數寸剪之初種時止一剪

至正月掃去畦中陳葉凍解以鐵杷耬起下水加熟糞韭高三寸便剪之剪如葱法一歲之中不過五剪每剪杷耬下水加糞悉如初收子者一剪則留之若旱種者但無畦與水耳杷糞悉同一種永生諺曰韭者懶人菜以其不須歲歲植也聲類曰韭者久長也一種永生

崔寔曰正月上辛日掃除韭畦中枯葉七月藏韭菁菁韭耙出

種蜀芥芸薹芥子第二十三

吳氏本草云芥葅一名水蘇一名勞葅

蜀芥芸薹取葉者皆七月半種地欲糞熟蜀芥一畝用子一升芸薹一畝用子四升種法與蕪菁同既生亦不鋤之十月收蕪菁訖時收蜀芥中爲鹹淡二菹亦任爲乾菜芸薹足霜乃收不足霜即澁種芥子及蜀芥芸薹取子者皆二三月好雨澤時種三物性不耐寒經冬則死故須春種旱則畦種水澆五月熟而收子芸薹冬天草覆亦得取子又得生茹供食

崔寔曰六月大暑中伏後可收芥子七月八月可種芥

種胡荽第二十四

胡荽宜黑軟青沙良地三偏熟耕樹陰下不得和豆處亦得春種者用秋耕地開春凍解地起有潤澤時急接澤種之種法近市負郭田一畝用子二升故概種漸鋤取賣供生菜也外舍無市之處一畝用子一升疏密正好六七月種一畝用子一升先燥曬欲種時布子於堅地一升子與一掬濕土和之以腳蹉令破作兩段多種者以塼瓦蹉之亦得以木礱之亦得子有兩人人各著故不破兩段則疏密水浥而不生著土者令注入殼中則生疾而長速

令字含乎

種時欲燥此菜非雨不生所以不求濕下也於旦暮潤時以耬耩作壟以手散子即勞令平春雨難期必須藉澤蹉跎失機則不得矣地正月中凍解者時節既早雖浸芽不生但燥種之不須浸子地若二月始解者歲月稍晚恐澤少不時生失歲計矣便於煖處籠盛胡荽子一日三度以水沃之二三日則芽生於旦暮時接潤漫擲之數日悉出矣大體與種麻法相似假令十日二十日來出者亦勿怪之尋自當出有草方令拔之菜生二三寸鋤去穊者供食及賣十月足霜乃收之取子者仍留根間古寛反拔令稀穊即不生以草覆上覆者得供生食又不凍死又五月子熟拔取曝乾勿使令濕濕則浥鬱格柯打出作蒿篙盛之冬日亦得入

窖夏還出之但不濕亦得五六年停一畝收十石都邑糶賣石堪一疋絹若地柔良不須重加耕墾者於子熟時好子稍有零落者然後拔取直深細鋤地一徧勞令平六月連雨時穭音呂生者亦尋滿地省耕種之勞秋種者五月子熟拔去急耕十餘日又一轉入六月又一轉令好調熟如麻地即於六月中旱時耬耩作壟蹉子令破手散還勞令平一同春法但既是旱種不須耬潤此菜旱種非連雨不生所以不同春月要

求濕下種後未遇連雨雖一月不生亦勿怪麥底地亦得種止須急耕調雖名秋種會在六月六月中無不霖望連雨生則根彊科大七月種者雨多亦得雨少則生不盡但根細科小不同六月種者便十倍失矣大都不用觸地濕入中生高數寸鋤去穊者供食及賣作葅者十月足霜乃收之一畝兩載載直絹三疋若留冬中食者以草覆之尚得竟冬中食其春種小小供食者自可畦種畦種者一如葵法若種者挼生子令中破籠盛一日再度以水沃之令生芽然後種之再宿即生矣（晝用箔蓋夜則去之晝不蓋熱不生夜不去虫棲之）凡種菜子難生者皆水沃令芽生無不即生矣

作胡荽葅法湯中渫出之著大甕中以煖鹽經宿水浸之明日汲水淨洗出別器中以鹽酢浸之香美不苦亦可洗訖作粥津麥䴷味如釀芥葅法亦有一種味作裹葅者亦須渫去苦汁然後乃用之矣

種蘭香第二十五

蘭香者羅勒也中國爲石勒諱故改今人因以名爲且蘭香之目美於羅勒之名故即而用之韋弘賦叙曰羅勒者生崑崙之丘出西蠻之俗案今世大葉而混者名朝膊香矣

三月中候棗葉始生乃種蘭香早種者徒費子耳天寒不生治畦下水一同葵法及水散子訖水盡蓰熟糞僅得蓋子便止厚則不生弱苗故也晝日箔蓋夜即去之晝日不用見日夜須受露氣生即去箔常令足水六月連雨拔栽之掐心著泥中亦活作葅及乾者九月收晚即乾惡作乾者大晴時薄地刈取布地曝之乾乃挼取末甕中盛須則取用拔頭懸者裛爛又有雀糞塵土之患也取子者十月收自餘雜香菜不列者種法悉與此同

博物志曰燒馬蹄羊角成灰春散著濕地羅勒乃生

荏蓼第二十六

紫蘇薑芥薰葇與荏同時宜畦種爾雅曰薔虞兼注云虞蓼澤蓼也蘇桂荏蘇生類故名桂荏也

三月可種荏蓼荏子白者良黄者不美荏性甚易生蓼尤宜水畦種也荏則隨宜園畔漫擲便歲歲自生矣荏子秋末成可收蓬於醬中藏之蓬荏角也實成則惡

其多種者如種穀法雀甚嗜之必須近人家種矣收子壓取油可以煑餅荏油色綠可愛其氣香美煑餅亞胡麻油而勝麻子脂膏麻子脂膏並有腥氣然荏油不可為澤焦人髮研為羮臛美於麻子遠矣又可以為燭良地十石多種博穀則倍收諸田不同也於為帛煎油彌佳荏油性淳塗帛勝麻油蓼作菹者長二寸則剪[redacted]袋盛沈於醬甕中又長更剪常得嫩者若待秋子成而落莖既堅硬葉又枯燥也取子者候實成速收之性易凋零晚則落盡五月六月中蓼可為虀以食莧

崔寔曰正月可種蓼

家政法曰三月可種蓼

本草御作蘘

種蘘第二十七

字林曰蘘御濕之菜茈音紫

蘘宜白沙地少與糞和熟耕如麻地不厭熟縱橫七徧尤善三月種之先種耬耩尋壟下蘘一尺一科令上土厚三寸數鋤之六月作葦屋覆之不耐寒熱故九月掘出置屋中中國土不宜蘘僅可存活勢不滋息種者聊擬藥物小小耳

崔寔曰三月清明節後十日封生蘘至四月立

夏後蠶大食芽生可種之九月藏茈薑蘘荷其歲若溫皆待十月（生薑謂之茈薑）

博物志曰妊娠不可食薑令子盈指

蘘荷芹𦼮第二十八

說文曰蘘荷一名蒚葙搜神記曰蘘荷或謂嘉草爾雅曰芹楚葵也詩義疏曰𦼮苦葵青州謂之芑

蘘荷宜在樹陰下二月種之一種永生亦不須鋤微須加糞以土覆其上八月初踏其苗令死（不踏則根不滋潤）九月中取旁生根爲菹亦可醬中藏之十月終以穀麥種覆之（不覆則凍死）二月掃去之

食經藏蘘荷法（蘘荷一石洗漬以苦酒六斗盛銅盆中著火上使小沸以蘘荷稍稍投之小萎便出著席上令冷下苦酒三斗以三升鹽著中乾梅三升使蘘荷一鹽酢澆上綿覆罌口二十日便可食矣）

葛洪方曰人得蠱欲知姓名者取蘘荷葉著病人臥席下立呼蠱主名也

芹𦼮並收根畦種之常令足水尤忌潘泔及鹹水澆之則死性並易繁茂而甜脆勝野生者

白𦼮尤宜糞歲常可收

馬芹子可以調蒜齏

堇及胡葸子熟時收又冬初畦種之開春早得美於野生惟槩爲良尤宜熟糞

種苜蓿第二十九

漢書西域傳曰罽賓有苜蓿大宛馬武帝時得其馬漢使採苜蓿種歸陸機與弟書曰張騫使外國十八年得苜蓿歸西京雜記曰樂游苑自生玫瑰樹下多苜蓿苜蓿一名懷風時人或謂光風在風[redacted]其間肅然自照其花有光釆故名苜蓿懷風茂陵人謂之連枝草

地宜良熟七月種之畦種水澆一如韭法早種者重耬耩地使壟深闊竅瓠下子批契曳之每至正月燒去枯葉地液輒耕壟以鐵齒鎉楱鎉楱之更以魯斫斸其科土則滋茂矣不爾則瘦一年則三刈留子者一刈則止春初既中生噉爲羹甚香長宜飼馬尤嗜此物長生種者一勞永逸都邑負郭所宜種之

崔寔曰七月八月可種苜蓿

雜說第三十

崔寔四民月令曰正旦各上椒酒於其家長稱觴擧壽欣欣如也上除若十五日合諸膏小草

字彙曰潢以蘗染紙也

續命丸散法藥農事未起命成童以上入太學五經謂十五以上至二十也硯冰釋命幼童入小學篇章謂九歲以上十四以下篇章謂六甲九九急就三倉之屬命女工趣織布

典饋釀春酒

染潢及治書法

凡打紙欲生生則堅厚特宜入潢凡潢紙滅白便是不宜太深深則年久色闇也人浸蘗熟即棄滓直用純汁費而無益蘗熟後漉滓擣而煮之布囊壓訖復擣煮之三擣三煮添和純汁者省功倍又彌明淨寫書經夏熟後入黃縫不綻解其新寫者須以熨斗縫縫熨而潢之不爾入則零落豆黃大不宜裛裛則全不入潢矣凡開卷讀書卷頭首紙不宜急卷急則破折折則裂以書帶上下絡首紙者無不裂壞卷一兩張後乃以書帶上下絡之

者穩而不壞卷書勿用鬲帶而引之匪直常濕損卷又損首紙令穴當御竹引之書帶勿太急則令書腰折騎驀書上過者亦令書腰折書有錢裂酈方紙而補者率皆攣瘢瘡硬厚瘢痕於書有裂苹紙如薤葉以補織微相入殆無際會自非向明舉而看之略不卷補裂若出曲者還須於正紙上逐屈曲形勢裂取而補之若不先正元埋隨宜裂科紙者則令書卷縮凡點書記事多用緋縫繒體硬強費人齒力愈污染書又多零落若用紅紙者匪直明淨無染又紙性相親久而不落

雌黃治書法

先於青硬石上水磨雌黃令熟曝乾更於磁碗中研令極熟曝乾又於磁碗中研令極熟乃融膠清和於鐵杵臼中熟擣丸如墨丸陰乾以水研而治書永不剝落若於碗中[illegible]用之者膠清雖多久亦剝落凡雌黃治書待潢訖治者佳先治入潢則動書厨中

欲得安麝香木瓜令蠧蟲不生五月濕熱蠧蟲將生書經夏不舒展者必生蟲也五月十五日以後七月二十日以前必須三度舒而卷之須要晴時於大屋下風凉處不見日處曝書令書色喝熱卷生蟲彌速陰雨潤氣尤須避之慎書如此則數百年矣

二月順陽習射以備不虞春分中雷乃發聲先後各五日寢別內外有不戒者生子不備蠶事未起命縫人浣冬衣徹複爲袷其有嬴帛遂供秋服凡浣故帛用灰汁則色黃而且肥擣小豆爲末下絹簁投湯中以洗之潔白而柔肕勝皁莢矣可糶粟黍大小豆麻麥子等收薪炭炭聚之下碎末勿令棄之擣簁煑淅米瀋溲之更擣令熟丸如雞子曝乾以供籠爐種火之用輒得達曙堅實耐久踰炭十倍

漱素鉤反生衣絹法以水浸絹令浸一日數度迴轉之六七日水微臭然後拍出柔肕潔白勝用灰

■上犢車蓬𥫱及糊屏風書袠令不生蟲法水浸石灰經一宿挹取汁以和豆黏紙爲書入潢則墨矣

作假蠟燭法蒲熟時多收蒲臺削肥松大如指以爲心爛布纏之融牛羊脂灌於蒲臺中宛轉於板上挼令圓平更灌之足得供事其省功十倍也

三月三日及上除採艾及柳絮絮止瘡痛是月也冬穀或盡椹麥未熟乃順陽布德振贍窮乏之務施九族自親者始無或蘊財忍人之窮無或利名

罄家繼富度入爲出處厥中焉蠶農尚閑可利溝瀆葺治墻屋修門戸警設守備以禦春饑草竊之寇是月盡夏至煖氣將盛日烈暵燥利用漆油作諸日煎藥可糶黍買布四月繭既入簇趨繰剖線具機杼敬經絡草茂可燒灰是月也可作棗糒以禦賓客可糴麺及大麥弊絮

五月芒種節後陽氣始虧陰慝將萌煖氣始盛蟲蠹並興乃弛角弓弩解其徽絃張竹木弓弩弛其絃以灰藏旃裘毛毳之物及箭羽以竿挂油衣勿辟藏（暑濕相著也）是月五日合止痢黃連圓霍亂圓採葸耳取蟾蜍（以合血疽瘡藥）及東行螻蛄（螻蛄有刺治去刺療産婦難生衣不出）霖雨將降儲米穀薪炭以備道路陷滯不通是月也陰陽爭血氣散夏至先後各十五日薄滋味勿多食肥醲距立秋無食煮餅及水引餅（夏月食水時此二餅得水即堅強難消不幸便爲宿食傷寒病矣試以此二餅置水中即可驗唯酒引餅入水即爛矣）可糴大小豆胡麻糶穬大小麥收弊絮及布帛至後糴麱䴛曝乾置甖中密封使不（蟲生）至冬可養馬

六月命女工織縑練絹及紗縠之屬可燒灰染青紺雜色七月四日命置麴室具箔槌取淨艾六月餅治五穀磨具七日遂作麴及曝經書與衣作乾糗採葸耳處暑中向秋節浣故製新作袷薄以備始涼糴大小麥豆收縑練

八月暑退命幼童入小學如正月焉涼風戒寒趣練縑帛染綵色河東染御黃法碓擣地黃根令熟灰汁和之攪令勻搦取汁別器盛更擣滓使極熟又以灰汁和之如薄粥瀉入不渝釜中煑生絹數迴轉使勻舉看有盛水袋子便是絹熟杼出著盆中尋繹舒張少時拔出淨振去滓曬極乾以別絹濾白淳汁和熟杼出更就盆染之急舒展令勻汁冷拔出曝乾則成矣治釜不渝法在醴酪條中大率三升地黃染得一疋御黃地黃多則好柞柴桑薪蒿灰等物皆得用之擘綿治絮製新浣故及韋履賤好預買以備冬寒刈萑葦芻茭涼燥可上弓弩繕理檠鋤正縛鎧絃遂以習射弛竹木弓弧糴種麥糶黍

九月治場圃塗囷倉修竇窖繕五兵習戰射以備寒凍窮厄之寇存問九族孤寡老病不能自存者分厚徹重以救其寒

十月培築垣墻塞向墐戶北出牖謂之向上辛命典饋

漬麴釀冬酒作脯腊農事畢令成童入大學如正月焉五穀既登家儲蓄積乃順時令勑喪紀同宗有貧窶久喪不堪葬者則糾合宗人共與舉之以親疎貧富爲差正心平斂無相踰越先自竭以率不隨先氷凍作涼餳煑暴飴可拆麻緝績布縷作白履不惜（草履之賤者曰不惜）賣縑帛弊絮糴粟豆麻子

冬十一月陰陽爭血氣散冬至日先後各五日寢別內外硯水凍命幼童論孝經論語篇章入小學可釀醢糴秔稻粟豆麻子

十二月請召宗族婚姻賓旅講好和禮以篤恩紀休農息役惠必下浹遂合耦田器養耕牛選任田者以俟農事之起去猪盍車骨（後三歲可合瘡膏藥）及臘日祀炙箑（箑一作篓燒飲治刺入肉中）東門磔白雞頭（可以合法藥）

范子計然曰五穀者萬民之命國之重寶故無道之君及無道之民不能積其盛有餘之時以待其衰不足也

孟子曰狗彘食人之食而不知檢塗有餓莩而不知發言豐年人君養犬豕使食人食不知法度檢制凶歲道路之傍人有餓死者不知發倉廩以賑之原孟子之意蓋常平倉之濫觴也人死則曰非我也歲也是何異於刺人而殺之曰非我也兵也人死爲餓死王政使然

凡糴五穀菜子皆須初熟日糴將種時糶收利必倍凡冬糶豆穀至夏秋初雨潦之時糴之價亦倍矣蓋自然之數

魯秋胡曰力田不如逢年豐者尤宜多糴

史記貨殖傳曰宣曲任氏爲督道倉吏秦之敗豪傑者爭取金玉任氏獨窖倉粟楚漢相拒滎陽民不得耕米石至萬而豪傑金玉盡歸任氏任氏以此起富其効也且風蟲水旱饑饉荐臻十年之內儉居四五安可不預備凶災也

師曠占五穀貴賤法常以十月朔日占春糶貴賤風從東來春賤逆此者貴以四月朔占秋糶風從南來西來者秋皆賤逆此者貴以正月朔占夏糶風從南來東來者皆賤逆此者貴

字彙曰弭矣曰珥

師曠占五穀曰正月甲戌日大風東來折樹者穀熟甲寅日大風西北來者貴庚寅日風從西來者皆貴二月甲戌日風從南來者稻熟乙卯日不雨晴明稻上場不熟四月四日雨稻熟日月珥天下喜十五月十六日雨晩稻善日月蝕

師曠占五穀早晩曰粟米常以九月爲本若貴賤不時以最賤所之月爲本粟以秋得本貴在來夏以冬得本貴在來秋此收穀遠近之期也早晩以其時差之粟米春夏貴去年秋冬什七

到夏復貴秋冬什九者是陽道之極也急糶之勿留留則太賤也

黃帝問師曠曰欲知牛馬貴賤秋葵下有小葵生牛貴大葵不蟲牛馬賤

越絶書曰越王問范子曰今寡人欲保穀爲奈何范子曰欲保穀必觀於野視諸侯所多少爲備越王曰所多可得爲困其貴賤亦有應乎范子曰夫知穀貴賤之法必察天之三表卽決矣越王曰請問三表范子曰水之勢勝金陰氣蓄

積大盛水據金而死故金中有水如此者歳大敗八穀皆貴金之勢勝木陽氣蓄積大勝金據木而死故木中有火如此者歳大美八穀皆賤金木水火更相勝此天之三表也不可不察能知三表可以爲邦寶越王又問曰寡人已聞陰陽之事穀之貴賤可得聞乎答曰陽主貴陰主賤故當寒不寒穀暴貴當温不温穀暴賤王曰善書帛致於枕中以爲國寶

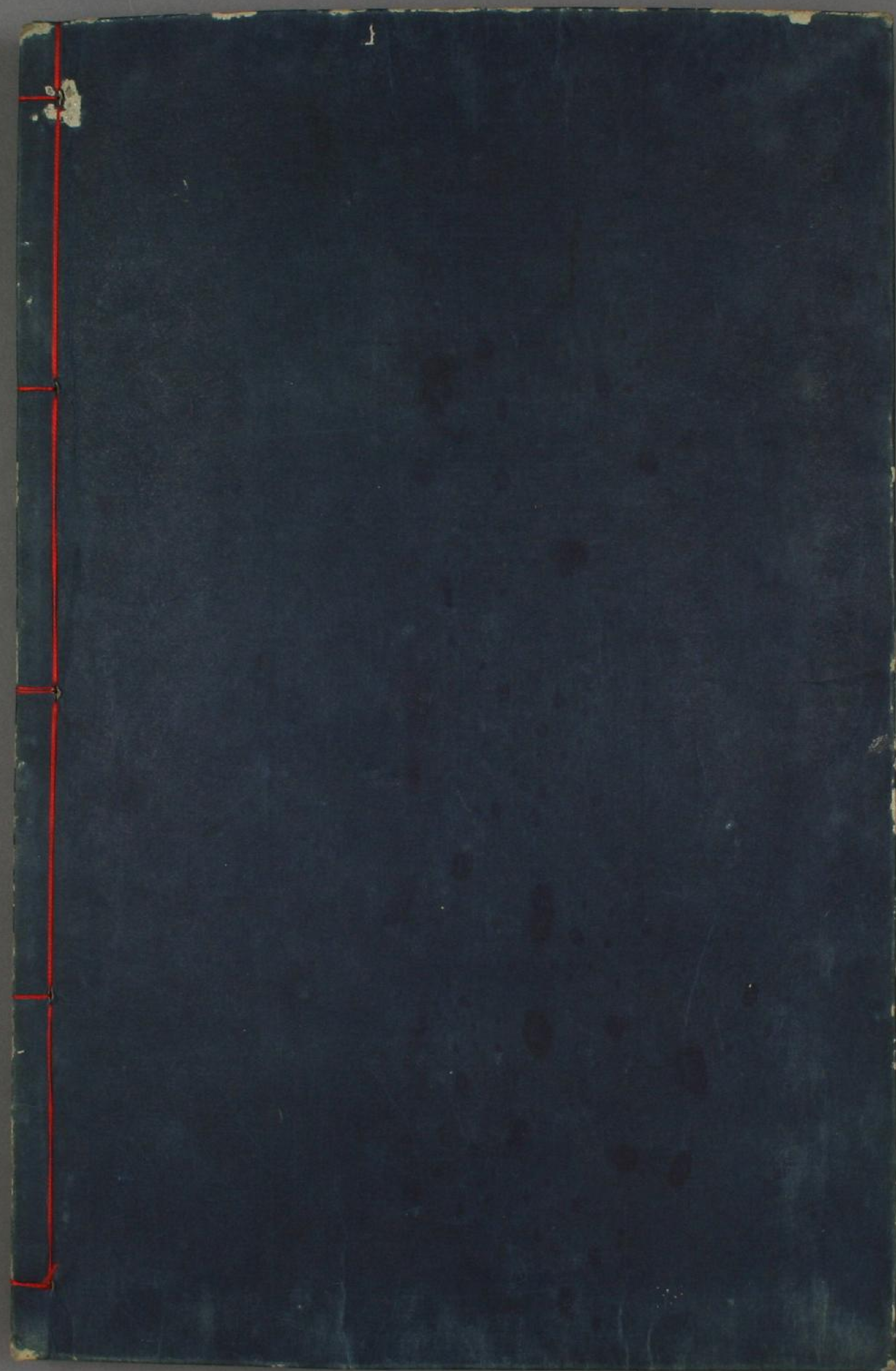
范子曰堯舜禹湯皆有預見之明雖有凶年而民不窮王曰善以丹書帛致之枕中以爲國寶

鹽鐵論曰桃李實多者來年爲之穰

物理論曰正月望夜占陰陽陽長即旱陰長即水立表以測其長短審其水旱表長二尺月影長二尺以其大旱二尺五寸至三尺小旱三尺五寸至四尺調適高下皆熟四尺五寸至五尺小水五尺五寸至六尺大水月影所極則正面也立表中正乃得其定又曰正月朔旦四面有黄氣其歳大豐此黄帝用事土氣黄均四方並

熟有青氣雜黄有螟蝨赤氣大旱黒氣大水正
朔占歳星上有青氣宜桑赤氣宜豆黄氣宜稲
史記天官書曰正月旦決八風風從南方來大
旱西南小旱西方有兵西北戎菽爲（戎菽胡豆也爲成也）
趣兵北方爲中歳東北爲上歳東方大水東南
民有疾疫歳惡正月上甲風從東方來宜蠶從
西方若旦黄雲惡
師曠占曰黄帝問曰吾欲占藥善一心可知不
對曰歳欲甘甘草先生薺歳欲苦苦草先生葶
藶歳欲雨雨草先生藕歳欲旱旱草先生蒺藜
歳欲荒荒草先生蓬歳欲病病草先生艾

齊民要術卷第三





齊民要術

四

特別
ナ1
3856
4




號3856
卷 4





齊民要術卷第四

後魏高陽太守賈思勰撰

園籬第三十一
栽樹第三十二
種棗第三十三 諸法附出
種桃第三十四
種李第三十五
種梅杏第三十六 杏李麨附出
種梨第三十七

36 2252

種栗第三十八
柰林檎第三十九
種柿第四十
安石榴第四十一
種木瓜第四十二
種椒第四十三
種茱萸第四十四

園籬第三十一

凡作園籬法於墻基之所方整深耕凡耕作三壟中間相去各二尺秋上酸棗熟時收於壟中穊種之至明年秋生高三尺許間斷去惡者相去一尺留一根必須稀穊均調行五條直相當至明年春剶去橫之剶必留距（若不留距侵皮痕大逢寒即死）剶訖即編爲巴籬隨宜夾剶務使舒緩（急則不復得長故也）又至明年春更剶其末又編之高七尺便足（欲高作者亦任人意）匪直姦人慙笑而返狐狼亦息望而迴行人見者莫不嗟嘆不覺白日西移遂忘前途尚遠盤桓瞻矚久而不能去枳棘之籬折

五ハ伍字

柳樊圃斯其義也其種柳作之者一尺一樹初時斜插插時即編其種榆莢者一同酸棗如其栽榆與柳斜直高與人等然後編之數年長成共相蹙迫交柯錯葉特似房櫳既圖龍蛇之形復寫鳥獸之狀緣勢嶔崎其貌非一若値巧人其便採用則無事不成尤宜作杌其盤紆茀鬱其文互起縈布錦繡萬變不窮

杌抏乎

栽樹第三十二

凡栽一切樹木欲記其陰陽不令轉易陰陽易位則難生小小栽者不須記也大樹髡之不髡風搖則死小則不髡先爲深坑內樹訖以水沃之著土令如薄泥東西南北搖之良久搖則泥入根間無不活者不搖虛多死其小樹則不須爾然後下土堅築近上三寸不築取其柔潤也時時灌溉常令潤澤每澆水盡即以燥土覆之覆則保澤不覆則乾涸埋之欲深勿令撓動

凡栽樹訖皆不用手捉及六畜觸突戰國策曰夫柳縱橫顛倒樹之皆生十人樹之一人搖之則無生矣

凡栽樹正月爲上時諺曰正月可栽樹言得時易生也二月爲中時三月爲下時棗雞口槐兔目桑蝦蟆眼榆負瘤散自餘雜木鼠耳

垂趨各其時此等名目皆是葉生形容之所象似以此時栽種者葉皆即生早栽者葉晩出雖然寧早爲佳不可晩也樹大率種數既多不可一一備舉凡不見者栽時之法皆求之此條

淮南子曰夫移樹者失其陰陽之性則莫不枯槁高誘曰失猶易

文子曰冬冰可折夏木可結時難得而易失木方盛雖日採之而復生秋風下霜一夕而零非時有功難立

崔寔曰正月自朔暨晦可移諸樹竹漆桐梓松柏雜木唯有果實者及望而止過十五日則果少實

食經曰種名果法三月上旬研好直枝如大母指長五尺內著芋魁種之無芋大蕪菁根亦可用勝種核核三四年乃如此大耳可得行種

凡五果花盛時遭霜則無子常預於園中往往貯惡草生糞天雨新晴北風寒切是夜必霜此時放火作熅少得煙氣則免於霜矣

崔氏曰正月盡二月可剶樹枝二月盡三月可

掩樹枝 埋樹枝土中令生二歲以上可移種矣

種棗第三十三

爾雅曰棗壺棗邊要棗櫅白棗樲酸棗楊徹齊棗遵羊棗洗大棗煑填棗蹶泄苦棗晳無實棗還味稔棗郭璞注曰今江東呼棗大而銳上者爲壺壺猶瓠也要細腰今謂之鹿盧棗櫅即今棗子白熟樲酸棗

孟子嘗曰樲棗樲棗者遵實小而且圓紫黑色俗呼羊矢棗孟子曰曾子嗜羊棗洗今河東猗氏縣出大棗子如雞卵蹶泄子味苦晳不著子者還味短味也填未詳廣志曰河東安邑棗東郡谷城紫棗長二寸西王母棗大如李核一月熟安平信都大棗梁國夫人棗大白棗小核多肥三星棗又有狗牙雞心牛頭羊矢細腰之名又有棗木棗崎廉棗鄴中記曰石虎苑中有西王母棗冬夏有葉九月生花十二月乃熟三子一赤又有羊角棗亦三子一赤

孟曰堯山有歷棗侯氏本草曰大棗者名良棗西京雜記曰弱枝棗王門棗丹棗王母棗青花棗赤心棗案青州有樂氏棗肌細核多膏肥美爲天下第一父老相傳云樂毅破齊時從燕來齊所種也

常選好味者留栽之候棗葉始生而移之 棗性硬故生晩栽早者堅格生遲也 三步一樹行欲相當 地不耕也 欲令牛馬履踐令淨 棗性堅强不以苗稼是以耕荒穢則蟲生所以須淨地堅饒故宜踐也

正月一日日出時反斧班駮椎之名嫁棗 不椎則花無實子而零落也 候大蠶入簇以杖擊其枝間振落狂花 不打花繁不實不成 全赤即收收法日日撼落之爲

一本椽作扒註云杖之無齒杷

一本阜作草

上半赤而收者肉未充滿乾則黃色而皮皺將赤味亦不佳久不收則皮破復有鳥啄之

曬棗　先治地令淨布椽於箔下置棗於箔上以椽聚而復散之一日中二十度乃佳夜仍不聚得霜露氣乾速成陰雨之時乃聚而苫之五六日後別擇取紅軟上高廚上曝之廚上者已乾雖厚一尺亦不壞擇去胖爛者其未乾者曝曬如法其阜勞之地不任耕稼者歷落種棗則任矣棗性燥故凡五果及桑正月一日雞鳴時把火遍照其下則無蟲災

食經曰作乾棗法蔣將露於庭以棗著土厚二

人字仁乎

寸復以新蔣覆之凡三日三夜撤覆露之畢日曝取乾入屋中率一石以酒一升漱著器中密泥之經數年不敗也

棗油法鄭玄曰棗油擣棗實和以塗繒上燥而形似油也乃成之

棗脯法切棗曝之乾如脯也

雜五行書曰舍南種棗九株辟縣官宜蠶桑服棗核中人二七枚辟病疾能常服棗核中人及其刺百邪不復干矣

種梜棗法 陰地種之陽中則少實足霜色殷然後乃收之早收者澁不任食之也

說文云梜棗也似柹而小

作酸棗麨法 急收紅軟者箔上泊曝令乾大釜中煮之水僅泊淹一沸即漉出盆研之生布絞取濃汁塗盤上或盆中盛水暑曝使乾漸以手摩淨取為末以方寸匕投一援水中酸甜味足即成好醬遠行用和米麨飢渴俱當也

種桃第三十四

爾雅曰旄冬桃榹桃山桃郭璞注曰旄桃子冬熟山桃實如桃而不解核廣志曰桃有冬桃秋白桃襄桃其桃美也有秋赤桃廣雅曰抵子者胡也本草經曰桃梟在樹不落殺百鬼鄴中記曰石虎苑中有句鼻桃重二斤西京雜記曰核桃櫻桃緗桃霜桃言霜下可食金城桃胡桃出西域甘美可食綺帶桃合桃紫文桃

桃柰桃欲種法熟時合肉全埋糞地中 直置凡地則不生生亦不茂桃惟早實三歲便結子故不求穀也 至春既生移栽實地 若仍糞中則實小而味苦矣 栽法以鍬合土掘移之 桃性易種難栽若離本土率多死故須然矣

又法 桃熟時牆南陽中煖處深寬為坑選取好桃數十枚擘取核即內牛糞中頭向上取好爛和土厚覆之令厚尺餘至春桃始動時徐徐撥去糞土皆因生芽合取核種之萬不失一其餘以熟糞糞之則益桃味

桃性皮急四年以上宜以刀豎劚其皮 不劚者皮急則死 七八年便老 老則子細 十年則死 是以宜歲歲常種之

桃酢法桃爛自零者

收去內之於甕中以物盆口七日之後既爛漉去皮核密封閉之三日酢成香美可食

術曰東方種桃九根宜子孫除凶禍明桃李桃種亦同

櫻桃 爾雅曰楔荊桃郭璞注曰今櫻桃廣雅曰楔桃大者如彈丸子有長八分者有白色者凡三種鄭生注曰今謂之櫻桃博物志曰櫻桃者一名牛桃一名英桃

> 一本反作取

二月初山中反栽陽中者還種陽地陰中者還種陰地 若陰陽易地則難生生亦不實此果性生陰地既入園囿便是陽中故多難得生宜堅實之地不可用虛糞也

蒲萄 漢武帝使張騫至大宛取蒲萄實於離宮別館旁盡種之西域有蒲萄蔓延並以屢廣志曰蒲萄有黃白黑三種者也

蔓延性緣不能自舉作架以承之葉密陰厚可以避熱 十月中去根一步許掘作坑收卷蒲萄悉埋之近枝莖薄安黍穰彌佳無穰直安土亦得不宜濕濕則冰凍二月中還出舒而上架性不耐寒不埋即死其歲久根莖粗大者宜遠根作坑勿令莖折其坑外處亦掘土並穰培覆之

摘蒲萄法 逐熟者一一零疊一作摘取從本至末悉皆無遺世人全房折殺者

作乾蒲萄法 極熟者一一零壓摘取刀子切去蔕勿令汁出蜜兩分和內蒲萄中煑四五沸漉出陰乾便成矣非直滋味倍勝又得夏暑不敗壞也

藏蒲萄法 極熟時全房折取於屋下作蔭坑坑內近地鑿壁為孔插枝於孔中還築

孔使堅屋子置土覆之經冬不異也

種李第三十五

爾雅曰休無實李痤接慮李剝赤李廣志曰赤李麥李細小有溝道有黃建李青皮李馬肝李赤陵李有離李肥黏似餻有柰李離核李似柰有劈裂有經李一名老李其樹數年即枯有杏李味小酸似杏有黃扁李有夏李冬李十一月熟有春季李冬花春熟荊州土地記曰房陵南郡有名李風土記曰南郡細李四月先熟西晉傳玄賦曰河沂黃建房陵縹青西京雜記曰有朱李黃李紫李綠李青李綺李青房草下李顏回李出崙合枝李羌李燕李今世有木李實絕大而美又有中植李在麥穀前而熟者李欲栽李性堅實脫五歲者始子是以藉栽枝者三歲便結子也

李性耐久樹得三十年老雖枝枯子亦不細嫁李法正月一日或十五日以磚著李樹岐中令實繁

又法臘月中以杖微打岐間正月時日復打之亦足子也

又法以煮醴酪火㮇著樹枝間亦良樹寒實多者故多束之以取火焉

李樹桃樹下並欲鋤去草穢而不用耕墾耕則肥而無衍實樹下犂撥即死之

桃李大率方兩步一根大槩連陰則子細而味亦不佳管子曰三沃之土其木宜梅李韓詩外傳云簡王曰春樹桃李夏得陰其下秋得食其實春種蒺藜夏不得採其實秋得刺焉寡政法曰二月從梅李也

寡字家乎

作白李法 用夏李色黃便摘取於鹽中挼之鹽入汁出然後合鹽曬令萎手捻之令褊復曬更捻極褊乃止曝乾飲酒時以湯洗之漉著蜜中可酒矣

種梅杏第三十六

爾雅曰梅枏時英梅郭璞注曰梅似杏實醋英梅未聞廣志曰蜀名梅爲藤大如鴈子梅杏皆可以爲油脯黃梅以熟藤作之詩義疏云梅杏類也樹木葉皆如杏而黑耳實赤於杏而醋亦生噉也煮而曝乾爲蘇置羹臛韲中又可含以香口亦蜜藏而食西京雜記曰候梅朱梅同心梅紫蔕梅燕脂梅麗枝梅案梅花早而白杏花晚而紅梅實小而酸核有韲文杏實大而甜核無文采白梅任調食及韲杏則不任此用世人或不能辨言梅杏爲一物失之遠矣廣志曰榮陽白李鄴中有赤杏有黃杏有李杏西京雜記曰文杏材有文彩蓬萊杏是仙人所食杏也

裁種與桃李同

作白梅法 梅子酸核初成時摘取夜以鹽汁漬之晝則日曝凡作十宿十浸十曝便成調鼎和韲所在多任也

作烏梅法 亦以梅子核初成時摘取籠盛於突上薰之令乾即濃矣烏梅入藥不任調食也

食經曰蜀中藏梅法 取梅極大者剝皮陰乾勿令得風經二宿去鹽汁內蜜中月許更易蜜經年如新也

作杏李麨法 杏李熟時多取爛者盆中研之生布絞取濃汁塗盤中日曝乾以手摩刮取之可和水漿及和米麨所在入意也

作烏梅欲令不蠹法　濃燒穰以湯沃之取汁以梅投之使澤乃出蒸之

釋名曰杏可以爲油

神仙傳曰　董奉居廬山不交人爲人治病不取錢重病得愈使種杏五株輕病爲栽一株數年之中杏有十數萬株鬱鬱然成林其杏子熟於林中所在作倉宣語買杏者不須求報但自取之其一器穀便得一器杏有人少穀往而取杏多者即有五虎逐之此人怖遽擔傾覆所餘在器中如向所持穀多少虎乃逐去自是以後買杏者皆於林中自平量恐有多出奉悉以前所得穀賑救貧乏尋陽記曰杏在北嶺上數百株今猶稱董先生杏

杏子人可以爲粥　多收買者可以供紙墨之直也

種梨第三十七

廣志曰洛陽北卬張公夏梨海內唯有一樹常山眞定山陽鉅野梁國睢陽齊國臨菑鉅鹿並梨上黨楟梨小而加甘廣都梨又云鉅鹿豪梨重六斤數人分食之新豐箭谷梨弘農京兆又扶風郡界諸谷中梨多供御陽城秋梨夏梨三秦記曰漢武東園一名御宿有大梨如斗落地即收取著以布囊盛之名曰含消梨荊州土地記曰江陵有石梨永嘉青田村民家有一梨樹名曰官梨子大一圍五寸常以貢獻名曰御梨實落地即融釋西京雜記曰紫梨芳梨實小青梨實大大容梨細葉梨瀚海梨出瀚海地耐寒不枯

種者梨熟時全埋之經年至春地釋分栽之多著熟糞及水至冬葉落附地刈殺之以炭火燒頭二年即結子　若穭生及種而不栽者著子遲每梨有十許唯二子生梨餘皆

字彙曰莩葭中白皮師古曰葭芦也莩其筒中白皮至薄者

（生杜）插者彌疾插法用棠杜（棠梨大而細理杜次桑梨大惡棗石榴上插得者為上梨雖治十收得一二也）杜如臂已上皆任插（當先種杜經年後插之至冬俱下亦得然俱下者地死則不生也）杜樹大者插五枝小者或二梨葉微動為上時將欲開莩為下時先作麻紉（支珍反）纏十許匝以鋸截杜令去地五六寸斜攕竹刺皮木之際令深一寸許折取其美梨枝陽中者陰中枝則實少長五六寸亦斜攕之令過心大小長短與籤等以刀劉梨枝斜攕之際剝去黑皮（勿令傷青皮青皮傷即死）拔去竹籤即插梨令至劉處木還向木皮還近皮插訖以綿幕杜頭封熟泥於上以土培覆之勿令堅固百不失一（梨枝甚脆培土時宜慎之勿使掌護掌護則折）其十字破杜者十不收一（所以然者梨皮開虛燥故也）梨既生杜旁有葉出輒去之（不去勢分梨長必遲）凡插梨園中者用旁枝庭前者中心（旁枝樹下上易收中心聳不妨）用根蒂小枝樹形可喜五年方結子鳩脚老枝三年即結子而樹醜（吳氏本草曰金劍乳婦不可食梨多食則

損人非補益之物產婦蓐中及疾病未愈食梨多者無不致病欬逆氣上者尤宜慎之

凡遠道取梨者下根即燒三四寸亦可行數百步猶生

藏梨法初霜後即收霜多即不得經夏也於屋下掘作深陰坑底無令潤濕收梨置中不須覆蓋便得經夏摘時必令好接勿令損傷

凡醋梨易水熟煑則甘美而不損人也

種栗第三十八

廣志曰關中大栗如雞子大蔡伯喈曰有胡栗魏志云有東夷韓國山大栗狀如梨三秦記曰漢武帝栗園有栗十五顆一升王逸曰朔濱之栗西京雜記曰榛栗瑰栗嶧陽栗嶧陽都尉曹龍所獻其大如拳

栗種而不栽栽者雖生尋死矣

栗初熟出殼即裏埋著濕土中埋必須深勿令凍徹若路遠者以韋囊盛之見風日則不復生矣

至春二月悉芽生出而種之既生數年不用掌近凡新栽之樹皆不用掌近栗性尤甚也

三年內毎到十月常須草裹至二月乃解不裹則還死大戴禮夏小正曰八月栗零而後取之故不言剝之

食經藏乾栗法取穰灰淋取汁漬栗出日曬令栗肉焦燥不畏虫得至後年春夏

藏生栗法著器中細沙可煨以盆覆之至後年二月皆生芽而不蟲者也

榛周官曰榛似栗而小說文曰榛似梓實如小栗衛詩曰山有蓁詩義疏云栗屬或所謂從木有兩種其一種大小枝皆如栗其子形似杼子芽亦如栗所謂樹之蓁栗者其一種枝莖如木蓼葉如牛李色生高丈餘其核中悉如李作胡桃味膏燭又美亦可食噉漁陽遼上黨皆饒其枝莖生樵爇燭明而無煙

栽種與栗同

柰林檎第三十九

廣志曰楷掩藍柰也又曰柰有白青赤三種張掖有柰酒泉有赤柰西方例多柰家以爲脯數十百斛以蓄積如收藏棗栗魏明帝時諸王朝夜賜東城柰一匳陳思王謝曰柰以夏熟今則冬生物非時爲珍恩以須爲厚詔曰此柰從涼州來晉宮閣簿曰秋有白柰西京雜記曰紫柰別有素柰朱柰廣志曰理琴以赤柰

柰林檎不種但栽之種之雖生而味不佳取栽如壓桑法

又法栽如桃李法林檎樹以正月二月中翻斧班駮椎之則饒子

作柰麨法拾爛柰內甕盆合勿令風入六七日許當大爛以酒淹痛秤之令如粥狀下水更秤以羅漉去受子良久澄清瀉去汁更下水復秤如初看無臭氣乃止瀉去汁置布於上以灰飲汁如作米粉法汁盡刀剔大如梳掌於日中曝乾研作末便甜酸得所芳香非常也

字彙曰痷音葉半臥半起又病秤字拌乎物相和也

作林檎麨法林檎赤熟時擘破去子心蔕日曬令乾或磨或擣下細絹篩麤者更

磨擣以細盡爲限以方寸七投於椀中即成美漿不去蔕則大苦合子則不度夏留心則大酸

若乾噉者以林檎麨一升和米麵二升味正適調

作柰脯法　柰熟時中破曝乾即成矣

種柿第四十

本草曰世傳柿有七絶一多壽二多陰三無鳥巢四無虫蠧五霜葉可玩六嘉賓七落葉肥滑可以臨書也

說文曰柿赤實果也廣志曰小者如小杏又曰梬棗味如柿晉陽梬肥細而厚以供御王逸曰苑中牛柿李尤曰鴻柿若瓜張衡曰山柿左思曰湖畔之柿潘岳曰梁侯烏椑之柿

柿有小者栽之無者取枝於梬棗根上插之

插柿法　闕

食經藏柿法　柿熟時取之以灰汁澡再三令汁絶著器中可食

安石榴第四十一

陸機曰張騫爲漢使外國十八年得塗林塗林安石榴也廣志曰安石榴有甜酸二等鄴中記云石虎苑中有安石榴子大如盂碗其味不酸抱朴子曰積石山有苦榴周景式廬山記曰香爐峯頭有大盤石可坐數百人垂生石榴二月中作花色如石榴而小淡紅敷紫萼煒燁可愛京口記曰龍剛縣有石榴西京雜記曰有甘石榴也

栽石榴法三月初取枝大如手大指者斬令長一尺半八九枝共爲一窠燒下頭二寸不燒則漏失矣

掘圓坑深一尺七寸口經尺豎枝於坑畔環口布枝令勻調也置枯骨礓石於枝間骨石此是樹性所宜下土築之

一寸土一重骨石平坎止其土令没枝頭一寸許也水澆常令潤澤既生又以骨石布其根下則科圓滋茂可愛若孤根獨立者雖生亦不佳焉十月中以蒿裹而纏之不裹則凍死也二月初解放若不能得多枝者取一長條燒頭圓屈如牛拘而橫埋之亦得然不及上法根彊早成其拘中亦安骨石其斸根栽者亦圓布之安骨石於其中也

種木瓜第四十二

爾雅曰楙木瓜郭璞注曰實如小瓜酢可食廣志曰木瓜子可藏枝可爲數號一尺百二十節

衛詩曰投我以木瓜毛公曰楙也詩義疏曰楙葉似柰葉實如小瓜黃似著粉者欲啖者截著熱灰中令萎蔫淨洗以苦酒頭汁蜜之可案酒食蜜封藏百日乃食之甚美

苦酒頭汁猶云藥頭英而謂氣味之濃也

木瓜種子及栽皆得壓枝亦生栽種與李同

食經藏木瓜法先切去皮煮令熟著水中車輪切百瓜用三升鹽蜜一斗漬之晝曝夜內汁中取令乾以餘汁蜜藏之亦同濃杭汁也

種椒第四十三

爾雅曰檓大椒廣志曰胡椒出西域范子計然曰蜀椒出五都秦出天水案今青州有蜀椒種本商人居椒爲業見椒中黑實乃遂生意種之凡種數千枝止有一根生數歲之後更結子實芳香形色與蜀椒不殊氣勢微弱耳遂分布種移略通州境也

熟時收取黑子(俗名椒目不用人手數近捉之則不生也)四月初畦種之(治畦下水如種葵法)方三寸一子篩土覆之令厚寸許復篩熟糞以蓋土上旱輒澆之常令潤澤生高數寸夏連雨時可移之移法先作小坑圓深三寸以刀子圓劚椒栽合土移之於坑中萬不失一(若拔而移者率多死)若移大栽者二月三月中移之先作熟蘘泥掘出即封根合泥埋之(行百餘里猶得生之者亦得生)此物性不耐寒陽中之樹各須草裹(不裹即死)其生小陰中者少稟寒氣則不用裹(所謂習以性成一木若宋藍之染之性寒暑易容能不易質故觀鄰識士見友知人也)候實口開便速收之天時晴摘下薄布曝之令一日即乾色赤椒好(若陰時收者色黑失味)其葉及青摘取可以爲菹乾而末之亦足充事養生要論曰臘夜令持椒臥房牀傍無與人言內井中除瘟病

種茱萸第四十四

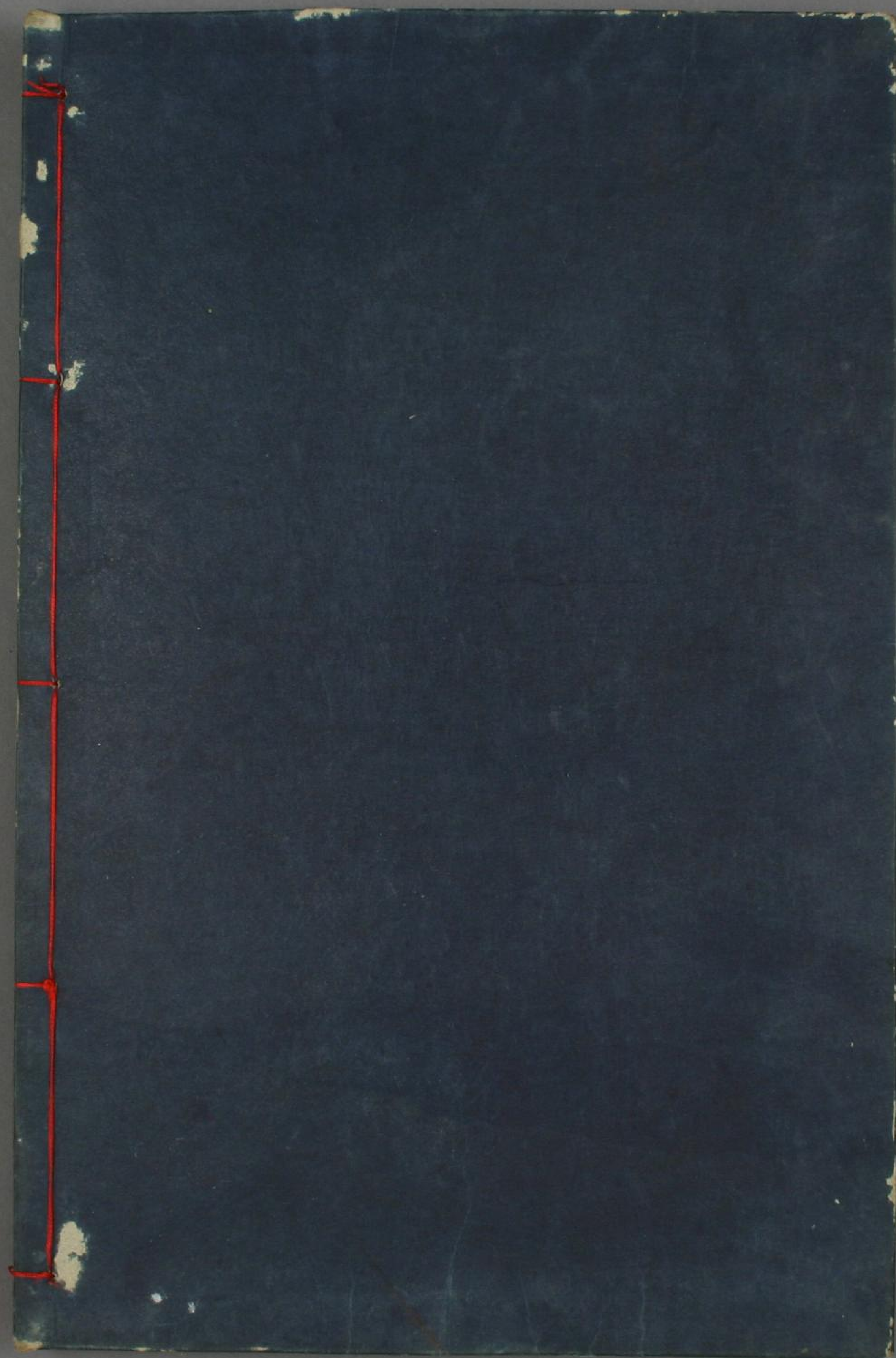
食茱萸也山茱萸則不任食二月栽之宜故城隄冢高燥之處(凡於城上種時者先宜隨長短掘壍停之經年然後於壍中種時保澤沃壤與平地無差不爾者土堅澤流長物不達經年倍樹木尚小)候實開便

收之挂著屋裏壁上令蔭乾勿使煙熏烟熏則苦而不辛也用時去中黑子肉醤魚鮮偏可所用

術曰井上宜種茱萸茱萸葉落井中有此水者無瘟病

雜五行書曰舍東種白楊茱萸三根增年益壽除患害也又術曰懸茱萸子於屋内鬼畏不入也

齊民要術卷第四

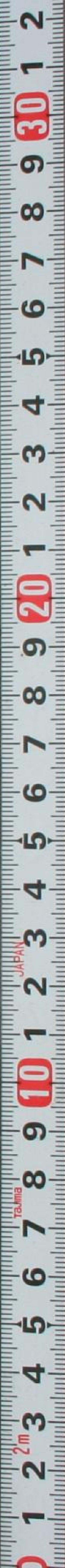




齊民要術

五

特別
ナ1
3856
5







齊民要術卷第五

後魏高陽太守賈思勰撰

種桑柘第四十五 附養蠶
種榆白楊第四十六
種棠第四十七
種穀楮第四十八
種漆第四十九
種槐柳楸梓梧柞第五十
種竹第五十一

3856
5
36 2253

種紅藍花及梔子第五十二 燕支香手藥紫澤面脂粉白粉附

種藍第五十三

種紫草第五十四

伐木第五十五 種地黄法附

種桑柘第四十五 養蚕附

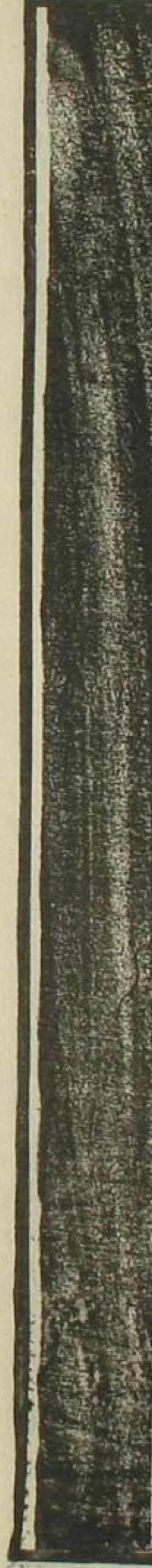
爾雅曰桑辨有葚梔注云辨半也女桑桋桑注曰今俗呼桑樹小而條長者爲女桑樹也檿桑山桑注云似桑材中爲弓及車轅搜神記曰太古時有人遠征家有一女并馬一匹女思父乃戲馬云能爲迎父吾將嫁於汝馬絕韁而去至父所父疑家中有故乘之而還馬後見女輒怒而奮擊父怪之密問女女具以告父父屠馬曬皮於庭女至皮所以足蹴之曰爾馬而欲人爲婦自取屠剥如何言未竟皮蹷然起卷女而行後於大樹之間得女及皮盡化爲蚕績於樹上世謂蚕爲女兒古之遺言也因名其樹爲桑桑言喪也今世有荊桑地桑之名

桑柘熟時收黑魯椹 黄魯桑不耐久諺曰魯桑百豐錦帛言其桑好功省用 即日以水淘取子曬燥仍畦種 治畦下水一如葵法 常薅令淨明年正月移而栽之 仲春季春亦得 率五尺一根 不用耕故凡栽桑不得者無他故正悉犁撥耳是以須概不用稀稀通耕犁者心雖慎率多死矣且概則長疾大都種椹長遲不如壓枝之速無栽者乃種椹也 其下常斸掘種綠豆小豆 二豆良美潤澤 栽後二年慎勿採沐 小採

字彙曰薅音蒿拔去田草謂薅

(者長倍遲)大如臂許正月中移之(亦不須髡)率十步一樹(陰相接者則妨禾豆)行欲小掎角不用正相當(相當者則妨犁)須取栽者正月二月中以鉤弋壓下枝令著地條葉生高數寸仍以燥土壅之(土濕則爛)明年正月中截取而種之(住宅上及園畔者固宜即定其田中種者亦如種椹法先穊種一二年然後更移之)

凡耕桑田不用近樹(傷桑破犁所謂兩失)其犁不著處斸斸令起斫去浮根以蠶矢糞之(去浮根不妨樓犁令)





(一枝直十文胡牀一具直百文)十五年任爲弓材(一張三百)亦堪作履(一兩六十)裁截碎木中作錐刀靶(一箇直三文)二十年好作犢車材(一乘直萬錢)欲作鞍橋者生枝長三尺許以繩繫旁枝木橛釘著地中令曲如橋十年之後便是渾成柘橋(一具直絹一疋)欲作快弓材者宜於山石之間北陰中種之其高原山田土厚水深之處多掐掘

深坑於坑之中種桑柘者隨坑深淺或一丈五直上出坑乃扶疎四散此樹條直異於常材十年之後無所不任（一樹直絹十疋）

柘葉飼蠶絲可作琴瑟等絃清鳴響徹勝於凡絲遠矣

禮記月令曰季春無伐桑柘（鄭玄注曰愛養蚕食也具曲植籧筐注曰名養蚕之器躬乘以勸蚕事爲敗情）

周禮曰馬質禁原蠶者注曰質平也主買馬平其大小之價直者原再也天文辰爲馬蠶書蠶爲龍精月直大火則浴其蠶種是蠶與馬同氣物莫能兩大故禁再蠶者爲傷馬與

孟子曰五畝之宅樹之以桑五十者可以衣帛矣

尚書大傳曰天子諸侯必有公桑蠶室就川而爲之大昕之朝夫人浴種于川

春秋考異郵曰陽物大惡水故蠶食而不飲陽立於三春故蠶三變而後消死於三七二十一日故二十一日而繭

淮南子曰原蠶一歲再登非不利也然王者法禁之爲其殘桑也

氾勝之書曰種桑法五月取椹著水中即以手潰之以水灌洗取子陰乾治肥田十畝荒田久不耕者尤善好耕治之每畝以黍椹子各三升合種之黍桑當俱生鋤之桑令稀疏調適黍熟穫之桑生正與黍高平因以利鎌摩地刈之曝令燥後有風調放火燒之常逆風起火桑至春生一畝食三箔蠶

俞益期牋曰日南蠶八熟繭軟而薄椹採少多

永嘉記曰永嘉有八輩蠶蚖珍蠶（三月績）柘蠶（四月初績）蚖蠶（四月初績）愛珍（五月績）愛蠶（六月末績）寒珍（七月末績）四出蠶（九月初績）寒蠶（十月績）凡蠶再熟者前輩皆謂之珍養珍者少養之愛蠶者故蚖蠶種也蚖珍三月既績出蛾取卵七八日便剖卵蠶生多養之是爲蚖蠶欲作愛者取蚖珍之卵藏内甖中隨器大小亦可拾紙蓋覆器口安硎（若耕反）泉冷水中使冷氣折其出勢得三七日然後剖生養之

謂爲愛珍亦呼愛子績成繭出蛾卵卵七日又剖成蠶多養之此則愛蠶也藏卵時勿令見人應用二七赤豆安器底臘月桑柴二七枚以麻卵紙當令水高下與種相齊若外水高則卵死不復出若外水下卵則冷氣少不能折其出勢不能折其出勢則不得三七日不得三七日雖出不成也不成者謂徒績成繭出蛾生卵七日不復剖生至明年方生耳欲得陰樹下亦有泥器三七日亦有成者

雜五行書曰二月上壬取土泥屋四角宜蠶吉案今世有三卧一生蠶四卧再生蠶白頭蠶頡石蠶楚蠶黑蠶有一生再生之異灰兒蠶秋母蠶秋中蠶老秋兒蠶秋末老獮兒蠶錦兒蠶同繭蠶或二蠶三蠶共爲一繭凡三卧四卧皆有絲綿之別凡蠶從小與大者乃至大入簇得飼荊魯二桑小食則桑中與魯桑荊有裂腹之患也

楊泉物理論曰使人之養民如蠶母之養蠶其用豈徒絲而已哉

五行書曰欲知蠶善惡常以三月三日天陰如無日不見雨蠶大善又法埋馬牙齒於槌下令宜蠶

字彙曰槌縣蠶薄柱

龍魚河圖曰埋蠶沙於宅亥地大富得蠶絲吉
利以一斛二斗甲子日鎮宅大吉致財千萬
養蠶法收取種繭必取居簇中者近上則絲薄近下則子不
生也泥屋用福德利上土屋欲四面開窻紙糊厚
爲籬屋內四角著火火若在一處則冷熱不均初生以毛掃
用荻掃則傷蚕調火令冷熱得所熱則焦燥冷則長遲比至在眠
常須三箔中箔上安蠶上下空置下箔障土氣上箔防塵埃
小時採福德上桑著懷中令煖然後切之蠶小不用
見露氣得人體則衆惡除每飼蠶卷窻幃飼訖還下蚕見明則食食

多則生長老時值雨者則壞繭宜於屋裏簇之薄布
薪於箔上散蠶訖又薄以薪覆之一槌得安十
箔又法以大蓬蒿爲薪散蚕令遍懸之於棟梁椽柱或垂繩鈎弋鴞爪龍牙上下數重
所在皆得懸訖薪下微生炭以煖之得煖則作速傷寒則作遲數入候者熱則去穴蓬蒿疎涼
無鬱浥之憂死蚕旋墜無汚繭之患沙葉不住無瘢痕之疵鬱浥則難繅繭汚則絲散瘢痕則
無用蓬蒿簇亦良其外簇者脫遇天寒則全不作繭用[redacted]易練而絲明日曝死者雖白而漕脆
慊練長衣著幾將倍矣甚者虛實失歲功堅脆懸絶資生要理安可不知之哉
崔寔曰三月清明節令蠶妾治蠶室塗隙穴具
槌持箔籠

龍魚河圖曰冬以臘月鼠斷尾正月旦日未出時家長斬鼠著屋中祝云付勅屋吏制斷鼠蟲三時言功鼠不敢行

雜五行書曰取亭部地中土塗竈水火盜賊不經塗屋四角鼠不食蠶塗倉簞鼠不食稻以塞埳百日鼠種絕

淮南萬畢術曰狐目狸腦鼠去其穴注曰取狐兩目狸腦大如狐目三枚擣之三千杵塗鼠穴則鼠去矣

種榆白楊第四十六

韻會曰姑榆也生山中葉圓而厚剥取皮合漬之其味辛香所謂蕪荑

爾雅曰榆白枌注曰枌榆先生葉却著莢皮色白廣志曰有姑榆有朗榆案今世有刺榆木甚牢肕可以為犢車材挾榆可以為車轂及器物山榆人可以為蕪荑凡種者宜種刺挾兩種利者為多其餘軟弱例非佳好之木也

榆性扇地其陰下五穀不植隨其高下廣狹東西北三方所扇各與樹等種者宜於園地北畔秋耕令熟至春榆莢落時收取漫散犁細畊勞之明年正月初附地芟殺以草覆上放火燒之一根上必十數條俱生止留一根強者餘悉掐去之一歲之中長八九尺矣不燒則長遲也後年正月二月移栽之初生即移者喜曲故須叢林長之三年乃移種初生三年

不用採葉尤忌採心（採心則科茹太長更須依法燒之則依前茂矣）不用剶沐（剶者長而細又多瘢痕不剶則短麤而無病諺曰不剶沐十年成轂言易麤也）（必欲剶者宜留三寸）於壍坑中種者以陳屋草布壍中散楡莢於草上以土覆之燒亦如法（陳草速朽肥良勝糞無陳草者用糞糞之亦佳不糞雖生而瘦既栽移者燒亦如法也）又種楡法其於地畔種者致摧損谷既非叢林率多曲戾不如割地一方種之其田土薄地不宜五穀者唯宜種楡及白地須近市（賣柴莢葉省功也）梜楡刺楡凡楡三種色別種之勿令和雜（梜楡莢葉味苦凡楡莢味甘甘者春時將煑賣）

（是須別也）種地收莢一如前法先畊地作壠然後散楡莢（壟者看好料理又易五寸一莢稀穊得中）散訖勞之楡生共草俱長未須料理明年正月附地芟殺放火燒之亦任生長勿使長（止兩反）近又至明年正月斸去惡者其一株止有七八根生者悉皆斫去唯留一根麤直好者三年春可將莢葉賣之五年之後便堪作椽不梜者即可斫賣（一根十文）梜者鏇作獨樂及盞（一箇三文）十年之後魁椀瓶榼器皿無所不任（一椀七文一魁二十瓶榼器皿一百文也）十五年後中爲車轂

及蒲桃宼（宼一口直二百車轂一具直絹三疋）其歲歲科簡剝治之功指柴雇人十束雇一人無業之人爭來就作賣柴之利已自無貲（歲出萬束一束三文則三十貫荚葉在外也）況諸器物其利十倍（於柴十倍歲收三十萬）斫後復生不勞耕種所謂一勞永逸能種一頃歲收千疋唯須一人守護指揮處分既無牛耕種子人功之費不慮水旱風蟲之災比之穀田勞逸萬倍男女初生各與小樹二十株比至嫁娶悉任車轂一樹三具一具直絹三疋成絹一百八十疋聘

字彙曰揖著車轂環

財資遣粗得充事

術曰北方種榆九根宜蠶桑田穀好

崔寔曰二月榆莢成及青收乾以為旨蓄（旨美也蓄積也司部收青小蒸曝之至冬以釀酒滑香宜養老詩云我有旨蓄亦以御冬也）色變白將落可作䤈醶隨節早晏勿失其適（䤈音牟醶音頭榆醬）

白楊（一名高飛一名獨搖）性甚勁直堪為屋材折則折矣終不曲撓（奴孝切榆性軟久無不曲比之白楊不如遠矣直木性多曲次之揖為下也）

字彙曰樀機上卷絲器

種白楊法秋耕令熟至正月二月中以犁作壟一壟之中以犁逆順各一到場中寬狹正似作葱壟作訖又以鍬掘底一坑作小塹所取白楊枝大如指長三尺者屈著壟中以土壓上令兩頭出土向上直豎二尺一株明年正月中剝去惡枝一畝三壟一壟七百二十株一株兩根一畝四千三百二十株三年中爲蠶樀都格反五年任爲屋椽十年堪爲棟梁以蠶樀爲率一根五錢一畝歲收二萬一千六百文柴又作梁掃柱在外歲種三千畝三年九千畝一年賣三十畝得錢六十七四萬八千文周而復始永世無窮比之農夫勞逸萬倍去山遠者實宜多種千根以上所求必備

種棠第四十七

爾雅曰杜甘棠郭璞注曰今之杜梨詩曰蔽芾甘棠毛云甘棠杜也詩義疏云今甘棠梨一名杜梨如梨而小味酢可食也唐詩曰有杕之杜毛云杜即棠也與白棠同但有赤白美惡子赤白色者爲白棠甘棠也酢滑而美赤棠子澁而酢無味俗語云澁如杜赤棠木理赤可作弓幹案今棠葉有中染絳者有惟中染土紫者杜則全不用其實三種則其爾雅毛郭以爲同未詳

也

椹熟時收種之否則春月移栽八月初天晴時摘葉薄布曬令乾可以染絳必候天晴時少摘葉乾之復眼則摘愼勿頻收若遇陰雨則浥浥不堪染絳也成樹之後歲收絹一疋亦可多種利乃勝桑也

種穀楮第四十八

說文曰穀者楮也案今世人有名之曰角楮非也盖角穀聲相近因訛耳其皮可以爲紙者也

楮宜澗谷間種之地欲極良秋上楮子熟時多收淨淘曝令燥耕地令熟二月耬耩之和麻子漫散之即勞秋冬仍留麻勿刈爲楮作煖若不和麻子種卒多凍死明年正月初附地芟殺放火燒之一歲即沒人不燒者瘦而長亦遲三年便中斫未滿三年者皮薄不任用斫法十二月爲上四月次之非此兩月而斫者則多枯死也每歲正月常放火燒自有乾葉在地足得火然不燒則不滋茂也二月中間斫去惡根斸者地熟楮科亦以留潤澤也移栽者二月蒔之亦三年一斫三年不斫者徒失錢無益也指地賣者省功而利少煮剝賣皮者雖勞而大其柴足以供然自能造紙其利又多種三十畝者歲斫十畝三年一徧歲收

絹百疋

種漆第四十九

凡漆器不問真偽送客之後皆須以水淨洗置牀薄上於日中半日許曝之使乾下晡乃收則堅牢耐久若不即洗者鹽醋浸潤氣徹則皺器便壞矣其朱裏者仰而曝之朱本和油性潤耐日故盛夏連雨土氣蒸熱什器之屬雖不經夏用六七月中各須一曝使乾世人見漆器暫在日中恐其炙壞合著陰潤之地雖欲愛慎朽敗更速矣

凡木畫服翫箱梡之屬入五月盡七月九月終每經雨以布纏指揩令熱徹膠不動作光淨耐久若不揩拭者地氣蒸熱徧上生衣厚潤徹膠便皺動處起發颯然破矣

種槐柳楸梓梧柞第五十

爾雅曰守宮槐葉晝聶宵炕注曰槐葉晝日聶合而夜炕布者名守宮孫炎曰炕張也

槐子熟時多收擘取數曝勿令蟲生五月夏至前十餘日以水浸之如浸麻子法也六七日當芽生好雨種麻時和麻子撒之當年之中即與麻齊麻

熟刈去獨留槐槐既細長不能自立根別樹木以繩欄之（冬天多風雨繩欄宜以茅裹不則傷皮成痕瘢也）明年劚地令熟還於下種麻（脅槐令長）三年正月移而植之亭亭條直千百若一（所謂蓬生麻中不扶自直）若隨宜取栽匪直長遲樹亦曲惡（宜於園中劚地種之若園好未移之間妨廢耕墾也）

種柳正月二月中取弱柳枝大如臂長一尺半燒下頭二三寸埋之令没常足水以澆之必數條俱生留一根茂者（餘皆斫去）別豎一柱以爲依主每一尺以長繩柱欄之（若不欄必爲風所摧不能自立）一年中

即高一丈餘其旁生枝葉即掐去令直聳上高下人任取足便掐去正心即四散下垂婀娜可愛（若不掐心則枝不四散或斜或曲生亦不佳也）六七月中取春生少枝種則長倍疾（少枝葉青氣壯故長疾也）

楊柳下田停水之處不得五穀者可以種柳八九月中水盡燥濕得所時急耕則鍋楱之至明年四月又耕熟勿令有塊即作塲壟一畝三壟一壟之中逆順各一到塲中寛狹正似葱壟從五月初盡七月末每天雨時即觸雨折取春生

少枝長疾三歲成椽比於餘木雖微脆亦足堪事一畝二千六百六十根三十畝六萬四千八百根根直八錢合收錢五十一萬八千四百文百樹得柴一載合柴六百四十八載直錢一百文柴合收錢六萬四千八百文都合收錢五十八萬三千二百文歲種三十畝三年種九十畝歲賣三十畝終歲無窮

憑柳可以爲楯車輞雜材及椀

術曰正月旦取楊柳枝著戶上百鬼不入家

種箕柳法山澗河旁及下田不得五穀之處水盡乾時熟耕數遍至春凍釋於山陂河坎之旁刈取箕柳三寸絶之漫散即勞勞訖引水停之至秋任爲簸箕五條一錢一畝歲收萬錢山柳赤而脆河柳白而肕

陶朱公術曰種柳千樹則足柴十年以後髠一樹得一載歲髠二百樹五年一週

楸梓詩義疏曰楸梓之疏理色白而生子者爲梓說文曰檟楸也然則楸梓二木相類者也白色有角者名爲梓似楸有角者名爲角校或名子根黃色無子者爲柳楸世人見其黃

呼為荊黄根也亦宜割地一方種之梓楸各別無令和

雜

種梓法秋耕地令熟秋末冬初梓角熟時摘取曝乾打取子耕地作壟漫散即再勞之明年春生有草拔令去勿使荒沒後年正月間斸移之方步兩步一樹此樹須大不得概栽即無子可於大樹四面掘坑取栽移之一方兩步一根兩畝一行一行百一十株五行合六百株十年後一樹千錢柴在外車板盤合樂器所在任用以為棺材勝於

松柏術曰西方種楸九根延年百病除

雜五行書曰舍西種梓楸各五根子孫孝順口舌消滅也

梧桐爾雅曰榮桐木注云即梧桐也又曰櫬梧注云今梧桐皮青者曰梧桐案今人以其皮青號曰青桐也

青桐九月收子二三月中作一步圓畦種之方大則難裹所以須圓小治畦下水一如葵法五寸下一子少與熟糞和土覆之生後數澆令潤澤此木宜濕故也當歲即高一丈至冬豎草於樹間令滿外復以草圍之以葛十道束置不然則凍死也明年二三

月中移植於廳齋之前華淨妍雅極爲可愛後

年冬不須復裹成樹之後剰下子一石子於葉上生多者五六少者二三也妙食甚美子似菱芡多噉亦無妨也白桐無子冬結似子者乃是明年之花房亦遶大樹掘坑取裁移之成樹之

後任爲樂器青桐則不中用於山石之間生者樂器則

鳴青白二桐並開堪車板盤合𣚉等用作爾雅云桐[redacted]注云柞樹[redacted]人呼杍爲橡子以橡殼爲杍十以剡剡似[redacted]故也橡子儉歲可食以爲飯豐年牧豬食之可以致肥也[redacted]宜於山阜之曲三徧熟耕漫散

橡[redacted]即再勞之生則薅治常令淨潔一定不移

[redacted]年中椽可雜用一根値十文二十歲中屋樽一根値百

錢柴在外斫去尋生料理還復凡爲家具者前

件木皆所宜種十歲之後無求不給

種竹第五十一

中國所生不過淡苦二種其名目奇異者列之於後條也宜高平之地近山阜尤是所宜下田得水則死黃白軟土爲良正月二月中斸取

西南引根幷莖芟去葉於園内東北角種之令

坑深二尺許覆土厚五寸竹性愛向西南引故園東北角種之數歲之後自當滿園諺云東家種竹西家治地爲滋蔓而來生也其居東北角者老竹種不生亦不

能滋茂故須取西南引少根也稻麥糠糞之二糠各自堪糞不令和雜不用水澆澆則淹死勿令六畜入園二月食淡竹筍四月五月食苦竹筍蒸煮炰酢在人所好其欲作器者經年乃堪殺未經年者軟未成也

筍爾雅曰筍竹萌也說文曰筍竹胎也孫炎曰初生竹謂之筍詩義疏云筍皆四月生唯巴竹筍八月生盡九月成都有之篃冬夏生始數寸可煮以苦酒漫之可下酒及食又可米藏及乾以待冬月也

永嘉記曰含隋竹筍六月生迄九月味與箭竹筍相似凡諸竹筍十一月掘土取皆得長八九寸長澤民家盡養黃苦竹永寧南漢更年上筍大者一圍五六寸明年應上今年十一月筍土中已生但未出須掘土取可至明年正月出土訖五月方過六月便有含隋筍含隋筍迄七月八月九月已有箭竹筍迄後年四月竟年常有筍不絕也

竹譜曰棘竹筍味淡落人鬚髮笪節出筍無味雞頭竹筍肥美篃竹筍冬生者也

食經曰淡竹筍法取筍肉五六寸者按鹽中一宿出鹽令盡煮糜一斗分五升與一升鹽相和糜熱須令冷內竹筍鹹糜中一日拭之內淡糜中五日可食也

字彙曰黦紆勿切音鬱黄色又黒有文也

種紅花藍花梔子第五十二

（燕支香澤面脂手藥紫粉白粉附）

花地欲得良熟。二月末三月初種也。種法。欲雨後速下。或漫散種。或耬下。一如種麻法。亦有鋤掊而掩種者。子料大而易移理。花出。欲日日乘涼摘取。（不摘則乾）摘必須盡。（餘留即合）五月子熟。拔曝令乾。打取之。（子亦不甲）五月種晚花。（春初即留子入五月使種若待新花熟後取子則大晩矣）七月中摘。深色鮮明。耐久不黦。勝春種者。負郭良田種一頃者。歲收絹三百疋。一頃收子二百斛。與麻子同價。既任車脂。亦堪為燭。即是直頭成米。（二百石米已當穀田三百疋絹端然在外）一頃收花。日須百人摘。以一家手力。十不充一。但駕車地頭。每旦當有小兒僮女百十餘羣。自來分摘。正須平量。中半分取。是以單夫隻妻。亦得多種。

殺花法。（摘取即碓持使熟以水淘布袋絞去黄汁更擣以粟飯漿清而醋者淘之又以布袋絞汁即收取染紅勿弃也絞訖著甕器中以布蓋上雞鳴更擣以粟令均於蓆上攤而曝乾勝作餅作餅者不得乾令花浥鬱也）

作燕脂法。預燒落藜藜藋及蒿作灰。（無者即草灰亦得）

篇海曰醶魚欠切音驗酒醋味厚嘉美之貌

以湯淋取清汁 初汁純厚太醶即放花不中用唯可洗衣取第三度湯者以用薬花和使好色也 挼花 十許變勢盡乃生 布袋絞取純汁著甕椀中取醋石榴兩三箇擘取子擣破少著粟飯漿水極酸者和之布絞取瀋以和花汁 若無石榴者以好醋和飯漿亦得若復無醋者清飯漿極酸者亦得空用之 下白米粉大如酸棗 粉多則白 以淨竹著不膩者良久痛攪蓋冐至夜瀉去上清汁至淳處止傾著白練角袋子中懸之明日乾浥浥時捻作小瓣如半麻子陰乾之則成矣

字彙曰冪覆食巾

合香澤法 如清酒以浸香 夏用冷酒春秋溫酒令煖冬則小熱 雞舌香 俗人以其似丁子故爲丁子香也 藿香苜蓿蘭香凡四種以新緜裹而浸之 夏一宿春秋再宿冬三宿 用胡麻油兩分猪腹一分内銅鐺中即以浸香酒和之煎數沸後便緩火微煎然後下所浸香煎緩火至暮水盡沸定乃熟 以火頭内澤中作聲者水未盡有煙出無聲者水盡也 澤欲熟時下少許青蒿以發色緜冪鐺觜瓶口瀉

合面脂法 牛髓 牛髓少者用牛脂和之若無髓空用脂亦得也 溫酒浸丁香藿香二種 浸法如煎澤法 煎法一同合澤亦著青

字彙曰濾瀝去滓也瓷陶器緻堅者

篇海曰脏腔也腔字彙曰骨體人字仁乎篇海曰挼手摩也

蒿以發色綿濾著瓷漆盞中令凝若作脣脂者以熟朱和之青油裹之其冐霜雪遠行者常齧蒜令破以揩脣既不劈裂又令辟惡賊面患皴者夜燒梨令熟以糠湯洗面訖以煖梨汁塗之令不皴赤連染布嚼以塗面亦不皴也

合手藥法取豬脏一具摘去其脂合蒿葉於好酒中痛挼使汁甚滑白桃人二七枚去黃皮研碎酒解取其汁以綿裹丁香藿香苷松香橘核十顆打碎著脏汁中仍浸置勿出瓷貯之夜煮細糠湯淨洗面拭乾以藥塗之令手軟滑冬不皴

作紫粉法用白米英粉三分胡粉一分不著胡粉不著人面和合均調取葵子熟蒸生布絞汁和粉日曝令乾若色淺者更蒸取汁重染如前法

作米粉法粱米第一粟米第二如用一色純第米勿使有雜白米作者不得好也使甚細簡去碎者各自純作莫雜餘種其雜米糯米小麥黍米穄止大甕中多著冷水以浸米春秋則一月夏則二十日冬則六十日唯多日佳不須易水臭爛乃佳日若淺者粉不潤美自滿更汲新水就甕中沃之以手把攪淘去醋氣多與

齊民要術卷五

徧數氣盡乃止稍出著一砂盆中熟研以水沃攪之接取白汁絹袋濾著別甕中麤沉者更研之水沃接取如初研盡以杷子就甕中良久痛抨然後澄之接去淸水貯出淳汁著大盆中以板一向攪勿左右迴轉三百餘匝停置蓋甕勿令塵汚良久淸澄以杓徐徐去淸以三重布帖粉上以粟糠著布上糠上安灰灰濕更以乾者易之灰不復濕乃止然後削去四畔麤白無光潤者別收之以供麤用（麤粉米皮所成故無光潤）其中心圓如鉢形酷似鴨子白光潤者名曰粉英（英粉米心所成是以光潤也）無風塵好日時書布於牀上刀削粉英如曝之乃至粉乾足（將住反）手痛挼勿住（痛挼則滑美不挼則澁惡）擬人客作餅及作香粉以供粧摩身體

作香粉法唯多著丁香於粉合中自然芬馥（亦有受香木縜和粉者亦有水沒香以香汁溲粉者皆損色又費香不如全署合中也）

種藍第五十三

（爾雅曰葴馬藍注曰今大葉冬藍也廣志曰有木藍今世有茇赭藍也）藍地欲得良三徧細耕三月中浸子令芽生乃畦種之治

篇海曰澱滓垽也

畦下水一同葵法藍三葉澆之（晨夜再澆之）薅治令淨五月中新雨後即接濕耬耩拔栽（夏小正曰五月洛灌藍蓼）三莖作一科相去八寸（栽時溉濕向背不急鋤堅確也）五徧爲良七月中作坑令受百許束作麥稈泥泥之令深五寸以苫蔽四壁刈藍倒豎於坑中下水以木石鎮壓令没熱時一宿冷時再宿漉去荄内汁於甕中率十石甕著石灰一斗五升急抨（普彭反）之一食頃止澄清瀉去水別作小坑貯藍澱著坑中候如強粥還出甕中盛之藍澱成矣

種藍十畝敵穀田一頃能自染青者其利又倍矣

崔寔曰榆莢落時可種藍五月可刈藍六月種冬藍（冬藍木藍也八月用染也）

種紫草第五十四

（爾雅曰藐茈草注一名紫莀廣志曰隴西紫草紫之上者本草經曰一名紫丹博物志曰平氏山之陽紫草特好也）黄白軟良之地青沙地亦善開荒黍穄下大佳性不耐水必須高田秋耕地至春又轉耕之三月種之耬耩地逐壟手下子（良田一畝用子

尔雅穇穀皮也康熙字典楊雄蜀都賦戶音六成農政全書曰耙作爬今作耙宋魏之間呼為渠拏又謂渠疏陸龜蒙曰凡耕而後有耙今日只知犁深為功不知耙

二升薄田用子三升下訖勞之鋤如穀法唯淨唯佳其壟

底草則拔之（壟底用鋤則傷紫草）九月中子熟刈之候稃

（芳蒲反）燥載聚打取子（濕載子則鬱浥）即深細耕（不深則失不細不生）

（草矣）尋壟以耙耧取整理（收草宜併手力速竟一為良遭雨則損草也）

扼隨以茅結之（擘葛彌善）四扼為一頭當日則斬齊

顛倒十重許為長行置堅平之地以板石鎮之

令扁（濕鎮直而長燥鎮則碎折不鎮賣難售也）兩三宿豎頭著日中

曝之令浥浥然（不曝則鬱黑太燥則碎折）五十頭作一洪（洪十

字大頭向外以葛纏絡）著敞屋下陰涼處棚棧上其棚下

細為全功益耙偏數惟多為熟熟則上有油土四指可沒雞卵為得耙桯長可五尺闊約四寸兩桯相離五寸其桯上相間係以牛輓鉤索又有方耙有人字耙字彙曰扁小也

勿使驢馬糞及人溺又忌煙皆令草失色其利

勝藍若欲久停者入五月內著屋中閉戶塞向

密泥勿使風入漏氣過立秋然後開草出色不

異若經夏在棚棧上草便變黑不復任用

伐木第五十五（種地黃法附）

凡伐木四月七月則不蟲而堅肕榆莢下桑椹

落亦其時也然則凡木有子實者候其子實將

熟皆其時也（非時者蟲且脆也）凡非時之木水漚一月

或火煏取乾蟲則不生（水浸之木皆亦柔肕）

周官曰仲冬斬陽木仲夏斬陰木鄭司農云陽木春夏生者陰木秋冬生者松柏之屬鄭玄曰陽木生山南者陰木生山北者冬則斬陽夏則斬陰調堅也軟案非之性不生蟲蠹四則皆得無所選焉山中雜木自非七月四月兩時殺者率多生蟲無山南山北之異鄭君之說又無取則周官伐木蓋以順天道調陰陽未必爲堅肕之異蟲蠹者也

禮記月令孟春之月禁止伐木鄭玄注云爲盛德所在也孟夏之月無伐大樹逆時氣也季夏之月樹木方盛乃命虞人入山行木爲斬伐爲其未堅肕也季秋之月草木黄落乃伐薪爲炭仲冬之月日短至則伐木

取竹筍此其堅肕成之極時也

孟子曰斧斤以時入山林材木不可勝用也趙岐注曰時謂草木零落之時使材木得茂暢故有餘也

淮南子曰草木未落斧斤不入山林九月草木解也

崔寔曰自正月以終季夏不可伐木必生蠹蟲或曰其月無壬子日以上旬伐之雖春夏不蠹猶有剖析間解之害又犯時令非急無伐十一月伐竹木

種地黄法須黑良田五徧細耕三月以上旬爲

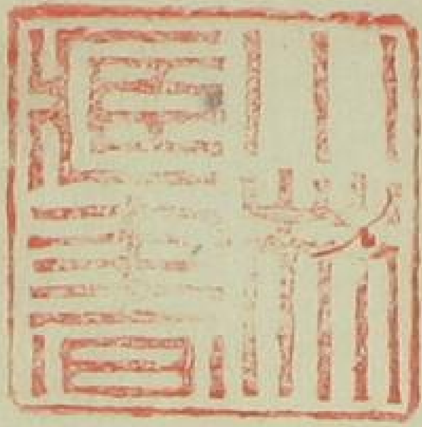
上時中旬爲中時下旬爲下時一畝下種五石其種還用三月中掘取者逐犂後如禾麥法下之至四月末五月初生苗訖至八月盡九月初根成中染若須留爲種者即在地中勿掘之待來年三月取之爲種計一畝可收根三十石有草鋤不限徧數鋤時別作小刄鋤勿使細土覆心今秋收訖至來年更不須種自旅生也唯鋤之如此得四年不要種之皆餘根自出矣

齊民要術卷第五



齊民要術
六

特別
ナ1
3856
6




字彙曰騾
俗羸下註

齊民要術卷第六

後魏高陽太守賈思勰撰

養牛馬驢騾第五十六 相牛馬及諸病方法
養羊第五十七 氊及酥酪乾酪法收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附
養猪第五十八
養雞第五十九
養鵞鴨第六十
養魚第六十一

養牛馬驢騾第五十六 相牛馬及諸病方法

ナ 1
3856
6

36 2254

服牛乘馬量其力能寒溫飲飼適其天性如不肥充繁息者未之有也金日磾降虜之煨燼卜式編戶齊民以羊馬之肥位登宰相公孫弘梁伯鸞牧豕者或位極人臣身名俱泰或身高天下萬載不磨寗戚以飯牛見知馬稷牧養發迹莫不由近及遠從微至著嗚呼小子何可忽乎故小童曰羊去亂羣馬去害[redacted]卜式曰非獨羊也治民亦如是以時起居惡者輒去無令敗羣也

諺曰羸牛劣馬寒食下言其乏食瘦瘠春中必死務在充飽調適而已

陶朱公曰子欲速富當畜五牸牛馬猪羊驢五畜之牸然畜牸則速富之術也

禮記月令曰季春之月合累牛騰馬遊牝于牧累騰皆乘匹之名是月所以合牛馬仲夏之月遊牝別羣則縶騰駒孕任欲止爲其牝氣有餘恐相蹄齧也仲冬之月牛馬畜獸有放逸者取之不詰王居明堂禮曰冬命農畢積聚繼放牛馬

凡驢馬駒初生忌灰氣遇新出爐者輒死經雨者則不忌

馬頭爲王欲得方目爲丞相欲得光脊爲將軍欲得強腹脇爲城郭欲得張四下爲令欲得長

凡相馬之法先除三羸五駑乃相其餘大頭小

頸一羸弱脊大腹二羸小頸大蹄三羸大頭緩
耳一駑長頭不折二駑短上長下三駑大髂(括賈
切)短脅四駑淺髖薄髀五駑
騮馬驪肩鹿毛[redacted]馬騨駱馬皆善馬也
馬生墮地無毛行千里溺舉一脚行五百里[redacted]
相馬不藏法肝欲得小耳小則肝小肝小則識人
意肺欲得大鼻大則肺大肺大則能奔心欲得
大目大則心大心大則猛利不驚目四滿則朝
暮健腎欲得小腸欲得厚且長腸厚則腹下廣

方而平脾欲得小膁腹小則脾小脾小則易養
望之大就之小筋馬也望之小就之大肉馬也
皆可乘致瘦欲得見其肉(謂前肩守肉)致肥欲得
見其骨(骨謂頭顱)馬龍顱突目平脊大腹胜重有肉
此三事備者亦千里馬也水火欲得分(水火在鼻兩孔
間也)上唇欲急而方口中欲得紅而有光此馬千
里馬上齒欲鉤鉤則壽下齒欲鋸鋸則怒頷下
欲深下唇欲緩牙欲去齒一寸則四百里牙劒
鋒則千里嗣骨欲廉如織杼而瀾又欲長(頰下側八)

字彙曰髻綰髮也

骨是目欲滿而澤眶欲小上欲弓曲下欲直素中
欲廉而張素鼻孔上陰中欲得平股下主人欲小股裏上近
前也陽裏欲高則怒股中上之主人額欲方而平八肉欲
大而明耳下玄中欲深耳下近牙耳欲小而鋭如削筒
相去欲促鬉欲戴中骨高二寸鬉中骨也易骨欲直
眼下直下骨也頰欲開赤長膺下欲廣一尺以上名曰
挾一作扶尺能久走鞅欲方頰前喉欲曲而深胷欲
直而出髀間前向鳧間欲開望視之如雙鳧頸骨欲
大肉次之髻欲桎而厚且折季毛欲長多覆肝

五車韻瑞曰脢脊肉

肺無病髮後毛是背欲短而方脊欲大而抗脢筋欲
大夾脊筋也飛鳧見者怒胃欲筋也三府欲齊兩髂及中骨也尻
欲頹而方尾欲減本欲大脅肋欲大而窪名曰
上渠能久走龍趐欲廣而長升肉欲大而明髀外
肉也輔肉欲大而明前脚下肉腸欲充腔小腔膁季肋欲
張短肋懸薄欲厚而緩脚腔虎口欲開股肉腹下欲平
滿善走名曰下渠日三百里陽肉欲上而高起
髀外近前髀欲廣厚汗溝欲深明直肉欲方能久走
髀後肉也輸一作翰鼠欲方直肉下也朐肉欲急髀裏也間筋

欲急短而減善細走輸鼠下筋機骨欲舉上曲如懸
匡馬頭欲高距骨欲出前間骨欲出前後曰外鳧
臨蹄骨也附蟬欲大前後目夜眼股欲薄而博善能走
後髀前骨臂欲長而膝本欲起有力前脚膝上句前肘後欲
開能走膝欲方而庳髀骨欲短兩肩骨欲深名
曰前渠怒蹄欲厚三寸硬如石下欲深而明其
後開如鷄翼能久走
相馬從頭始頭欲得高峻如削成頭欲重宜少
肉如剝兎頭壽骨欲得大如絲絮苞圭石壽骨者髮

所生處也白從額上入口名俞膺一名的顱奴乘客
死主乘棄市大凶馬也
馬眼欲得高眶欲得端正骨欲得成三角睛欲
得如懸鈴紫艷光目不四滿下唇急不愛人又
淺不健食目中縷貫瞳子者五百里下上徹者
千里睫亂者傷人目下而多白畏驚瞳子前後
肉不滿皆凶惡若旋毛眼眶上壽四十年值眶
骨中三十年值中眶下十八年在目下者不借
睛却轉後白不見者喜旋而不前目睛欲得黃

目欲大而光目皮欲得厚目上白中有横筋五百里上下徹者千里目中白縷者老馬子目赤睫亂齧人反睫者善奔傷人目下有横毛不利人目有火字在者壽四十年目偏長一寸三百里目欲長大旋毛在目下名曰承泣不利人目中五采盡具五百里壽九十年良多血氣也駑多赤青肝氣也走多黄腸氣也材知多白骨氣也材多黑腎氣也駑用策乃使訛也白馬黑自不利人目多白却視有態畏物喜驚

馬耳欲得相近而前竪小而厚一寸三百里三寸千里耳欲得小而前竦耳欲得短殺者良植者駑小而長者亦駑耳欲得小而促狀如斬竹筒耳方者千里如斬筒七百里如雞距者五百里

鼻孔欲得大鼻頭文如王火字欲得明鼻上文如王公五十歲如火四十歲如天三十歲如小一十歲如今十八歲如四八歲如宅七歲鼻如水文二十歲鼻欲得廣而方

字彙曰鞮音低單履

脣不覆齒少食上脣欲得急下脣欲得緩上脣欲得方下脣欲得厚而多理故曰脣如板鞮御者啼黃馬白喙不利人

口中色欲得紅白如火光為善材多氣良且壽即黑不鮮明上盤不通明為惡材少氣不壽一曰相馬氣發口中欲見紅白色如穴中看此皆老壽一曰口中欲正赤上理文欲使通直勿令斷錯口中青者三十歲如虹腹下皆不盡壽駒齒死矣口吻欲得長口中色欲得鮮好旋毛在

物後為御禍不利人刺𠠎欲竟骨端刺𠠎者齒間肉

齒左右蹉不相當難御齒不周密不久疾不滿不原不能久走一歲上下生乳齒各二二歲上下生齒各四三歲上下生齒各六四歲上下生成齒二成齒皆背三入四方生也五歲上下著成齒四六歲上下著成齒六兩廂黃生區受麻子也七歲齒兩邊黃各缺區平受米八歲上下盡區如一受麥九歲下中央兩齒臼受米十歲下中央四齒臼十一歲下六齒盡臼十二歲下中央兩齒平十三歲下

中央四齒平十四歲下中央六齒平十五歲上中央兩齒臼十六歲上中央四齒臼若看上齒依下齒次第者十七歲上中央六齒皆臼十八歲上中央兩齒平十九歲上中央四齒平二十歲上中央六齒平二十一歲下中央兩齒黃二十二歲下中央四齒黃二十三歲下中央六齒盡黃二十四歲上中央二齒黃二十五歲上中央四齒黃二十六歲上中央六齒盡黃二十七歲下中二齒白二十八歲下中四齒白二十九歲下中盡白

三十歲上中央二齒白三十一歲上中央四齒白三十二歲上中盡白

篇海曰䏰圓長貌

頸欲得䏰而長頸欲得重頷欲折胷欲出臆欲廣頸項欲厚而強廻毛在頸不利人白馬黑毛不利人肩肉欲寧寧者却也雙鳬欲大而上雙鳬胷兩邊肉如鳬脊欲得平而廣能負重背欲得平而方鞍下有廻毛名負尸不利人

從後數其脇肋得十者良凡馬十一者二百里

十二者千里過十三者天馬萬乃有一耳一云十三肋五百里十五肋千里也

腋下有迴毛名曰挾尸不利人

左脇有白毛直下名曰帶刀不利人

腹下欲平有八字腹下毛欲前向腹欲大而垂

結脉欲多大道筋欲大而直大道筋從腸下抵股者是

腹下陰前兩邊生逆毛入腸帶者行千里一尺者五百里

三封欲得齊如一三封者即尻上三骨也

尾骨欲高而垂尾本欲大尾下欲無尾

汗溝欲得深

尻欲多肉莖欲得麤大

蹄欲得厚而大

踠欲得細而促

髂骨欲得大而長

尾本欲大而張

膝骨欲圓而長大如杯盂

溝上通尾本者蹹殺人

馬有雙腳脛亭行六百里廻毛起踠膝是也

髀欲得圓而厚裏肉生焉

後腳欲曲而立

臂欲大而短

骸欲小而長

腕欲促而大其間纔容靽

烏頭欲高（烏頭後足外節）

後足輔骨欲大（輔足骨者後足骸之後骨）

後左右足白不利人

白馬四足黑不利人

黃馬白喙不利人

後左右足白殺婦

相馬視其四蹄後兩足白老馬子前兩足白駒

馬子白毛者老馬也

四蹄欲厚且大四蹄顛倒若豎履奴乘客死主

乘棄市不可畜

久步即生筋勞筋勞則發蹄痛凌氣（一曰生骨則發癰瘇）

（一曰發蹄生癰也）久立則發骨勞骨勞即發癰瘇

久汗不乾則生皮勞皮勞者騣而不振
汗未善燥而飼飲之則生氣勞氣勞者即騣而
不起
驅馳無節則生血勞血勞則發强行
何以察五勞終日驅馳舍而視之不騣者筋勞
也騣而不時起者骨勞也起而不振者皮勞也
振而不噴者氣勞也噴而不溺者血勞也筋勞
者兩絆却行三十步而已（一曰筋勞者騣起而絆之徐行三十里而已）
骨勞者令人牽之起從後笞之起而已皮勞
者夾脊摩之熱而已氣勞者緩繫之櫪上遠餧
草噴而已血勞者高繫無飲食之大溺而已飲
食之節食有三芻飲有三時何謂也一曰惡芻
二曰中芻三曰善芻（善謂飢時與惡芻飽時與善芻引之令食食常飽則無不肥剉草粗雖是豆穀亦不肥充細剉無節蓰而食之者令馬肥不空苦江自然好矣）何
謂三時一曰朝飲少之二曰晝飲則胷饜水三
曰暮極飲之（一曰夏汗冬寒皆當節飲諺曰旦起騎穀日中騎水斯言旦飲須節水也每飲食令行驟則消水小驟數百步亦佳十日一放令其陸梁舒展令馬硬實也）夏
即不汗冬即不寒汗而極乾云

江口音相近

字彙曰廄音救屋無壁也
字彙曰贏音羅驢父馬母所生

飼父馬令不鬬法 多有父馬者，別作一坊，多置槽廐，剉芻及穀頭，各自別安，唯著𩌏頭，浪放不繫，非直飲食遂性，舒適自在，至於黄溺，自然一處，不須掃除，乾地服臥，不濕不汗，百匹羣行，亦不鬬也

飼征馬令硬實法 細剉芻，枚擲揚去菜，專取取，和穀豆秣之，置槽於迥地，雖復雪寒，仍令安廐下，一日一走，令其肉熱，馬則硬實而耐寒苦也

贏驢覆馬生贏，則準常以馬覆驢，所生騾者，形容壯大，彌復勝馬，然選七八歲草驢，骨目正大者，母長則受駒，父大則子壯，草驢不產，產無不死，養草驢，常須防勿令離羣也

驢大都類馬，不復別起條端

凡以猪槽飼馬，以石灰泥馬槽，馬汗繫著門，此

三事皆令馬落駒 術曰，常繫獼猴於馬坊，令馬不畏，辟惡，消百病也

治牛馬病疫氣方 取獺屎，煑以灌之，獺肉及肝彌良，不能得肉肝，用屎耳

治馬患喉痺欲死方 纏刀子露鋒刃一寸，刺咽喉，令潰破，即愈，不治必死也

治馬黑汗方 取燥馬屎置尾上，以人頭亂髮覆之，火燒馬屎及髮，令煙出，着馬鼻下熏之，使煙入馬鼻中，須臾即瘥也

又方 取猪脊引脂、雄黄、亂髮，凡三物，著馬鼻下燒之，使煙入馬鼻中，須臾即瘥

馬中熱方 煑大豆及熱飯，噉馬三度，愈也

治馬汗凌方 取美豉一升，好酒一升，夏著日中，冬則温熱，浸豉使液，以手搦之，絞

去滓以汁灌口汗出則愈矣

治馬疥方 用雄黃頭髮二物以臘月猪脂煎之髮消以塼揩疥令赤及熱塗之即愈也

又方 湯洗疥拭令乾煑麺糊熱塗之即愈也

又方 燒栢脂塗之良

又方 研芥子塗之差六畜疥悉愈然栢瀝芥子並是燥藥其徧體患疥者宜歷落班駁以漸塗之待差更塗餘處一日之中頓塗徧體則無不死

治馬中水方 取塩着兩鼻中各如雞子黃許大捉鼻令馬眼中淚出乃止良也

治馬中穀方 手捉甲上長髮向上提之令皮離肉如此數過以鈹刀子刺空中皮令突過以手當刺孔則有如風吹人手則是穀氣耳令人溺上又以塩塗使人立乘數十步即愈耳

又方 取餳如雞子大打碎和草飼馬甚佳也

又方 取麦糵末三升和穀飼馬亦良

治馬腳生附骨不治者入膝節令馬長跛方 取芥子熟擣如雞子黃許取巴豆三枚去皮留臍三枚亦擣熟以水和令相著和時用刀子不爾破人手當附骨上拔去毛骨外融蜜蠟周而擁之不爾恐藥躁瘡大著蠟罷以藥傅骨上取生布割兩頭作三道急裹之骨小者一宿便盡大者不過再宿然須要數看恐骨盡便傷好處看附骨盡取冷水淨洗瘡上刮取車軸頭脂作餅子著瘡上速以淨布急裹之三四日解去即生毛

而無瘢此法甚良大勝灸者然瘡未瘥不得輒乘若瘡中出血便成大病也

治馬被刺脚方　用穬麥和小兒哺塗即愈

馬灸瘡　未瘥不用令汗瘡白痂時慎風得瘥後從意騎耳

治馬瘙蹄方　以刀刺馬蹄叢毛中使血出愈

又方　融羊脂塗瘡上以布裹之

又方　取鹹土兩石許以水淋取一石五斗釜中煎取三二斗剪去毛以泔清淨洗乾以鹹汁洗之三度即愈

又方　以湯洗淨燥拭之嚼[redacted]子塗之以布帛裹三度愈若不斷用穀塗五六度即愈

又方　剪去毛以鹽湯淨洗去痂燥拭於破瘡中煮人尿令沸熱塗之即愈

又方　以鋸子割所患蹄頭前正當中斜割之令上狹下闊如鋸齒形去之如剪箭括向深一寸許刀子摘令血出色心黑出五升許解放即瘥

又方　先以酸泔清洗淨然後爛煮豬蹄取汁及熱洗之瘥

又方　取炊釜底湯淨洗以布拭水令盡取黍米一升作稠粥以故布廣三四寸長七八寸以粥糊布上厚裹蹄上瘡處以散麻纏之三日去之即當瘥也

又方　耕地中拾取禾茇東倒西倒若叢東西橫地取南倒北倒者一壟取七科三壟凡取二十一科淨洗釜中煮取汁色黑乃止剪却毛泔淨洗去痂以禾茇汁熱塗之一上即愈

又方　尿清羊糞令液取屋四角草就上燒令灰入鉢中研令熱用泔洗蹄以糞塗之再三愈

又方 㸑酸棗根取汁淨洗訖水和酒糟毛袋盛漬蹄沒瘡處數度即瘥也

又方 淨洗了擣杏仁和猪脂塗四五上即當愈

治馬大小便不通眠起欲死須急治之不治一日即死 以脂塗人手探穀道中去結屎以盐內溺道中須臾得溺便當瘥也

治馬卒腹脹眠臥欲死方 用冷水五升盐二斤研盐令消以灌口中必愈

治驢漏蹄方 鑿厚磚石令容驢蹄深二寸許熱燒磚令熱赤削驢蹄令出漏孔以蹄頓著磚孔中傾盐酒醋令沸浸之牢捉勿令脚動待磚冷然後放之即愈入水遠行悉不發

牛岐胡有壽 岐胡牽兩腋亦分為三也 眼去角近行駃眼欲

篇海曰癀瘡瘢

得大眼中有白脉貫瞳子最快二一軏齊者快 軏從鼻至髀為前軏從甲至髂為後軏 頸骨長且大快壁堂欲得闊 壁堂脚股間也 倚欲得如絆馬聚而正也莖欲得小膺庭欲得廣 膺庭胷也 天關欲得成 天關脊接骨也 儁骨欲得垂 儁骨脊骨中夾欲得下也 洞胡無壽 洞胡從頭至臆也 旋毛在珠淵無壽 珠淵當眼下也 上池有亂毛起妨主 上池兩角中一曰戴麻也 倚脚不正有勞病角冷有病毛拳有病毛欲得短密若長踈不耐寒氣耳多長毛不耐寒熱單膂無力有生癬即決者有大勞病尿射前脚

者快直下者不快亂睫者觝人後脚曲及直並是好相直尤勝進不甚直退不甚曲爲下行欲得似羊行頭不用多肉臀欲方尾不用至地至地少力尾上毛少骨多者有力膝上縳肉欲得硬角欲得細橫竪無在大身欲得促形欲得如卷（卷者其形側也）插頸欲得高一曰體欲得緊大膁疎肋難飼龍突目好跳（又云不能行也）鼻如鏡鼻難牽口方易飼蘭株欲得大（蘭株尾株）豪筋欲得成就（豪筋脚後橫筋）豐岳欲得大（豐岳膝株骨也）蹄欲得竪（竪如羊角）垂星欲

常一本作箒邪拄也

篇海曰甯音押

得有努肉（垂星蹄上有肉覆蹄謂之努肉）力柱欲得大而成（力柱常車）肋欲得密肋骨欲得大而張（張而廣也）髀骨欲得出儁骨上（出背脊骨上也）易牽則易使難牽則難使泉根不用多肉及多毛（泉根莖所出也）懸蹄欲得橫（如八字也）陰虹屬頸行千里（陰虹者有雙筋自毛骨屬頸甯公所）陽盋欲得廣（陽盋者夾尾株前兩膁也）當陽盋中間脊骨欲得窜（窜則雙膂不窜則爲單膂）常有似鳴者有黄

治牛疫氣方（取人參一兩細切水煮取汁五六升灌口中）

又方（臘月兎頭燒作灰和水五六升灌之亦良）

字彙茭乾芻也

又方 硃砂三指撮油脂二合清酒六合煖灌即瘥

治牛腹脹欲死方 取婦人陰毛草裹與食之即愈誤治氣脹也

又方 研麻子取汁温令微熱擘口灌之五六升許愈此治生豆腹脹垂死者大良

治牛疥方 煮烏頭汁熱洗五度即瘥耳

治牛肚反及嗽方 取榆白皮水煮極熱令甚滑以五升灌之即瘥也

治牛中熱方 取兎腸肚勿去屎以裹草吞之不過再三即愈

治牛虱方 以胡麻油塗之即愈猪脂亦得凡六畜虱脂塗悉愈

治牛病 用牛膽一箇灌牛口中瘥

家政法云四月伐牛骨茭 四月毒草與茭豆不殊齊俗不收所失大

也

術曰埋牛蹄著宅四角令大富

字彙曰酥孫租切音蘇酪属牛羊乳爲之牛酥差勝若犛牛更優於家牛也篇海曰酪音洛醬也乳汁作之

字彙曰博雅云牡羊

養羊第五十七

氊酥酪乾酪收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

常留臘月正月生羔爲種者上十一月二月生者次之 非此月數生者毛必焦卷骨髓細小所以然者是逢寒遇熱故也其八九十月生者雖値秋熱比至冬暮母乳已竭春草未旺是故不佳其三四月生者雖茂美而羔小未食常飲熱乳所以亦惡六七月生者兩熱相仍中之甚其十一月及二月生者母既含重膚軀充儲草雖枯亦不羸瘦母乳適盡即得春草是以亦佳也

大率十口一羝 羝少則不孕羝多則亂群不孕者必瘦瘦則匪雅不蕃息經冬或死 羝無角者更佳

三歲曰羝牲善抵觸

有角者喜相觝觸傷胎所由也供厨者宜剩之剩法十餘十日用布裹齒[redacted]碎之

也羊必須老人及心性宛順者起居以時調其宜適卜式云牧民何異於是者若使急性人及小兒者攔約不得必有打傷之災或勞戲不看則有狼犬之害懶不驅行無肥充之理將息失所有羔死之患也唯遠水為良二日一飲頻飲則傷水而鼻膿緩驅行勿停息息則不食而羊瘦急行則坌塵而[redacted]顙也春夏早放秋冬晚出春夏氣軟所以宜早秋冬霜露所以宜晚養生經云春夏早起與雞俱興秋冬晏起必待日光此其義也夏月盛暑須得陰涼若日中不避熱則塵汗相漸秋冬之間必致癬疥七月以後霜氣降後必須日出霜露晞解然後放之不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也圈不厭近

字彙曰竇音豆鑿垣為孔又穴也字彙曰牴俗觝字

必須與人居相連開窻向圈所以然者羊性怯弱不能禦物狼一入圈或能絕羣架北墻為廠為屋即復熱熱則疥癬且屋處慣煖冬月入田尤不耐寒圈中作臺開竇無令停水二日一除勿使糞穢穢則汚毛停水則挾蹄眠濕則腹脹也圈內須並墻豎柴柵令周匝羊不揩土毛常自淨不豎柴者羊揩墻壁土鹹相得毛皆成氊又豎柵頭出墻者虎狼不敢踰也

羊一千口者三四月中種大豆一頃雜穀并草留之不須鋤治八九月中刈作青茭若不種豆穀者初草實成時收刈雜草薄鋪使乾勿令鬱

篇海曰薍声同玩莝機云或謂之荻又謂之馬尾俗作亂

浥豋豆胡豆蓬藜荆棘為上大小豆萁次之高麗豆萁尤有所便蘆薍二種則不種凡秋刈草非直為羊然大凡悉皆倍勝崔寔曰十月七日刈蒭茭既至冬寒多饒風霜或春初雨落青草未生時則須飼不宜出放

積茭之法於高燥之處豎桑棘木作兩圓柵各五六步許積茭著柵中高一丈亦無嫌任羊遶柵指食竟日通夜口常不住終冬過春無不肥充若不作柵假有千車茭擲與十口羊亦不得飽羣羊踐躡而已不得一莖入口不收茭者初冬乘秋似如有膚羊羔乳食其母比至正月母皆瘦死羔小未能獨食水草尋亦俱死非直不滋息或滅羣斷種矣余昔有羊二百口茭豆既少無以飼一歲之中餓死過半假有在者疥瘦羸斃與死不殊毛復淺短全無潤澤余初謂家自不宜又疑歲道疫病乃飢餓所致無他故也人家八月收穫之始多無庸假且買羊雇人所費既少所存者大傳曰三折臂始為良醫又曰亡羊治牢未為晚也世事略皆如此安可不存意哉

寒月生者須然火於其邊夜不然火必凍死也

凡初產者宜煑穀豆飼之白羊留母二三日即母子俱放白羊性很不得獨留并母久住則令乳之羖羊但留母一日寒月者內羔子坑中日父母還乃出之坑中煖不苦風寒地熱使眠如常飽者也十五日後方喫草乃放之

白羊三月得草力毛牀動則鉸之鉸訖於河水之中淨洗羊

則生白淨毛也五月毛牀將落鉸取之鉸訖更洗如前八月初胡葈子未成時又鉸之鉸了亦洗如初其八月半後鉸者勿洗白露已降寒氣侵人洗即不益胡葈子成然後鉸者匪直著毛難治又歲稍晚比至寒時毛長不足令羊瘦損漢北塞之羊則八月不鉸鉸則不耐寒中國必須鉸不鉸則毛長相著作氈難成也

作氈法春毛秋毛中半和用秋毛緊強春毛軟弱獨用太偏是以須雜三月桃花水氈第一凡作氈不須厚大唯緊薄均調乃佳耳二年敷臥小覺垢以九月十月賣作韈氈明年四五月出氈時更買新者此爲長存不穿敗若不數換者非直垢汙穿穴之後便無所直虛成糜費此不朽之功豈可同年而語也

令氈不生蟲法夏月敷席不臥上則不生蟲若氈多無人臥上者預收權柴燥薪灰入五月中羅灰遍著氈上厚五寸許卷束於風涼之處閣置蟲亦不生如其不爾無不生蟲

羖羊四月末五月初鉸之性不耐寒早鉸寒則凍死雙生者多易爲繫息性既豐乳有酥酪之饒毛堪酒袋兼繩索之利其潤益又過白羊

作酪法牛羊乳皆得別作和作隨人意牛產日即粉穀如糕屑多著水煑作則薄粥待冷飲牛若不飲者莫與水明日渴自飲牛產三日以繩絞牛項頸令遍身脈脹倒地即縛以手痛挼乳核令破以脚二七遍蹴乳房然後解放羊產三日直以手挼痛令破不以脚蹴若不如此破核者乳脈細微攝身則閉核破脈開將乳易得曾經破核後產者不須復治牛產五日外羊十日外羔犢得乳力強健能噉水草然後取乳之時須人斟酌三分之中當留一分以與羔

一本輒作歎

犢若取乳太早及不留一分乳者羔犢瘦死三月末四月初牛羊飽草便可取酪以收其利至八月末止從九月一日後止可小小供食不得多作天寒草枯牛羊漸瘦故也大作酪時日暮牛羊還即間羔犢別著一處凌旦早放母子別羣至日東南角噉露草飽驅歸捋之訖還放之聽羔犢隨母日暮還別如此得乳多牛羊不瘦若不[redacted]放先捋者比竟日高則露解常食燥草無復膏潤非直漸瘦得乳亦少捋訖於鐺釜中緩火煎之火急則著底焦常以正月二月預收乾牛羊矢煎乳第一好草既灰汁柴又喜焦乾糞火輒無此二患常以杓揚乳勿令溢出時復徹底縱橫直勾慎勿圓攪喜斷亦勿口吹則解四五沸便止瀉著盆中勿便揚之待小冷掠取乳皮著別器中以爲酥屈木爲棬以張生絹袋子濾熟乳著瓦瓶中臥之新瓶即直用之

不燒若舊瓶已曾臥酪時輒須灰火中燒瓶令津出迴轉燒之皆使周匝熱徹好乾待冷乃用不燒者有潤氣則酪斷不成若日日燒瓶酪猶有斷者作酪屋中有蛇蝦蟇故也宜燒人髮羊牛角以辟之聞臭氣則去矣其臥酪待冷煖之節溫溫小煖於人體爲合宜適熱臥則酪醋傷冷則難成濾乳訖以先成甜酪爲酵大率熟乳一升用酪半匙著杓中以匙痛攪令散瀉著熟乳中仍以杓攪使均調以氊絮之屬茹瓶令煖良久以單布蓋之明旦酪成若去城中遠無熟酪作酵者急揄醋飧研熟以爲酵大率一斗乳下一匙酵攪令均調亦得成其酢酪爲酵者酪亦醋甜酵傷多酪亦醋其六七月中作者臥時令如人溫直置冷地不必須溫茹冬天作者臥時少令熱於人體降於餘月茹令極熱

作乾酪法七月八月中作之日中炙酪酪上皮成掠取更炙之又掠肥盡無皮乃止得一斗許於鐺中炒少許時即出於盤上曝浥浥時作團大如梨許又曝使乾得經數年不壞

以供遠行作粥作漿時細削著水中煑沸便有
酪味亦有全擲一團著湯中嘗有酪味還漉取
曝乾一徧則得五徧煑不破看
勢兩斬薄乃削研用者倍矣

作漉酪法　八月中作取好淳酪生布袋盛懸之當有水出滴滴水不盡著鐺中暫炒
即出於盤上日曝浥浥時作團大如梨許亦數
年不壞削粥漿味勝前者炒雖味短不及生酪
然不炒生蟲不得過夏乾漉酪二酪久
停皆暍氣不如年別作歲管用盡

字彙曰暍音謁傷暑

作馬酪酵法　用驢乳汁二三升和馬乳不限多少澄酪成取下澱團曝乾後歲作酪用此爲酵也

抨酥法　以夾榆木椀爲杷子作杷法割去椀半上剡四廂各作一圓孔大小徑寸許正
底施長柄如酒杷形抨酥酥酪甜皆得所數目
陳酪極大酪著亦無嫌酪多用大甕酪少用小

甕置甕於日中旦起瀉酪著甕中炙直至日西
南角起手抨之令杷子常至甕底一食頃作熱
湯水解令得下手寫著甕中湯多少令常半酪
乃抨之良久酥出下冷水多少亦於湯等更急
抨之於此時杷子不須復達甕底酥已浮出故
也酥既徧覆酪上更下冷水多少如前酥凝抨
上大盆盛冷水著甕邊以手接酥沈手盆水中
酥自浮出更掠如初酥盡乃止酥酪漿中和飧
粥盆中浮酥待冷悉凝以手接取掠去水作圓
著銅器中或不津瓦器亦得十日許得多少併
內鐺中然牛羊矢緩火煎如香澤法當日內乳
涌出如雨打水中水乳既盡聲止沸定酥便成
矣冬即內著羊肚中夏盛不津器初煎乳時上
有皮膜以手隨即掠取著器中寫熟乳著盆中
未濾之前乳皮凝厚亦悉掠取明日酪成若有
黃皮亦悉掠取併著甕中以物痛熟研良久下
湯又研亦下冷水純是好酪
接取作團與大段同煎矣

羊有疥者間別之不別相染汚或能合羣致死

羊疥先著口者難治多死

治羊疥方 取藜蘆根㕮咀令破以泔浸之以瓶盛塞口於竈邊常令煖數日醋香便中用以甎瓦刮疥令赤若強硬痂厚者亦可以湯洗之去痂拭燥以藥汁塗之再上愈若多者日別漸漸塗之勿頓塗令徧羊皮不堪藥勢便死矣

又方 去痂如前洗燒葵根為灰煮醋澱熱塗之以灰厚傅再上愈寒時勿剪毛去即凍死矣

又方 臘月猪脂加熏黄塗之即愈

羊膿鼻眼不淨者皆以中水治方 以湯和塩用杓研之極鹹塗之為佳更待冷接取清以小角受一雞子者溝兩鼻各一角非直水瘥永息天蟲五月後必飲以眼鼻淨為候不瘥更溝一如前法

羊膿鼻口頰生瘡如乾癬者名曰可妬運迭相染易著者多死或能絶羣治之方 竪長竿於圈中竿頭施横板令獼猴上居數日自然差此獸辟惡常安於圈中亦好

治羊挾蹄方 取羝脂和塩煎使熟燒熱令微赤著脂烙之著乾勿令水泥入七日自然瘥耳

凡羊經疥得差者至夏後初肥時宜賣易之不爾後年春疥發必死矣

一本復作伏

凡驢馬牛羊收犢子駒羔法常於市上伺候見含重垂欲生者輒買取駒犢一百五十日羊羔六十日皆能自活不復藉乳乳母好堪為種産者因留之以為種惡者還賣不失本價坐嬴駒犢還更買懷子孕者一歳之中牛馬驢得兩番羊得四倍羊羔腊月正月生者留以作種餘月生者剩而賣之用二萬錢為羊本必歳收千口所留之種率皆精好與世間絶殊不可同日而語之何必羔犢之饒又嬴酪之利也羔有死者皮好作裘褥肉好作乾腊及作肉醬味又甚美

家政法云養羊法當以瓦器盛一升鹽懸羊欄中羊喜鹽自數還啖之不勞人收

羊有病輒相汚欲令別病法當欄前作瀆深二尺廣四尺往還皆跳過者無病不能過者入瀆中行過便別之

術曰懸羊蹄著戸上辟盜賊澤中放六畜不用令他人無事横截羣中過道上行即不諱

龍魚河圖曰羊有一角食之殺人

養豬第五十八

爾雅曰豕子豬豶豶幺幼奏者豱豕生三豵二師一特所寢橧四豴皆白豥其跡刻絶有力豝牝豝注云彘也其子曰豚一歳曰豵廣志曰豨豠彘彘豕也豨[redacted]也豰艾豭也

母豬取短喙無柔毛者良喙長則牙多三一牙以上則不煩畜為難肥

故有柔毛[redacted]治難淨也

牝者子母不同圈子母一圈魯㯽不[redacted]則不[redacted]

牡者同圈則無嫌牡性遊蕩若家生則喜浪失圈不厭小圈小肥疾處不厭穢泥穢得避暑亦須小廠以避雨雪春夏

中生隨時放牧糟糠之屬當日別與糟糠敗不

八九十月放而不飼所有糟糠則蓄待冬春初豬性甚便水生之草杷數水藻等近岸豬食之皆肥初產者宜煑飼之

其子三日掐尾六十日後犍三日則不畏風凡死者皆尾風所致耳犍不截尾則前大後小犍者骨細肉多不犍者骨粗肉少如犍牛法者無風死之患十

二月子生者豚一宿蒸之蒸法索籠盛腦凍不合出

旬便死所以然者豚性腦少寒盛則不能自煖故須煖氣以攻之

供食豚乳下者佳簡取別飼之愁其不肥共母

同圈粟豆難足宜埋車輪為食場散粟豆於內

小豚足食出入自由則肥速

雜五行書曰懸臘月豬羊耳著堂梁上大富

淮南萬畢術曰麻鹽肥豚豕取麻子三升擣千餘杵煑為羹以鹽一升著中和以三斛飼豕則肥也

養雞第五十九

爾雅曰雞大者蜀蜀子雛未成雞健絕有力奮雞三尺為鶤郭璞注曰陽溝巨鶤古之雞名廣

字彙曰骹音敲脛也近足細於股者

志曰雞有胡髯五指金骹反翅之種大者蜀小者荊自雞金骹者鳴美吳中送長鳴雞雞鳴長倍於常雞異物志曰九真長鳴雞最長聲甚好清朗鳴未必在曙時潮水夜至因之並鳴或名曰潮雞風俗通云俗說朱氏公化而爲雞故呼雞者皆言朱朱玄中記云東南有桃都山上有大桃樹名桃都枝相去三千里上有一天雞日初出光照此本天雞則鳴羣雞皆隨而鳴也

雞種取桑落時生者良形小淺毛脚細短是也守窠少聲則無雞子春夏生者則不佳形大毛羽悅澤脚粗長者是遊蕩饒聲產乳易厭既不守窠則無緣蕃息也

雞春夏雛二十日內無令出窠飼以燥飯出窠早不免烏鴟與濕飯則令臍膿也

雞棲宜據地爲籠內著棧雖鳴聲不朗而安穩易肥又免狐狸之患

字彙秕音潮禾穡生日字目乎

若在之樹林一遇風寒大者損瘦小者或死燃柳柴雞雛小者死大者盲此亦燒穰殺瓠之流其理難悉

養雞令速肥不杷屋不暴園不畏烏鴟狐狸法別築墻匡開小門作小廠令雞避雨日雌雄皆斬去六翮無令得飛出偉多收秕稗胡之類以養之亦作小槽以貯水荊藩爲棲去地一尺數掃去屎鑿墻爲窠亦去地一尺唯冬天著草不茹則子凍春夏秋三時則不須直置匡上任其產伏留草則蜫蟲生雛出則著外許以罩籠之鶴鶉大還內墻匡中其供食者又別作墻匡蒸小麥飼之三七日便肥大矣

又穀產雞子供常食法別取雌雞勿令與雄相雜其墻匡斬翅荊棲土窠一法唯多與穀令竟冬肥盛自然穀產矣一雞生百餘卵不雛並食之無咎餅炙所須皆宜

用此

瀹雞子法 打破著沸湯中浮出即掠取生熟正得即加鹽醋也

炒雞子法 打破銅鐺中攪令黃白相雜細擘葱白下鹽米渾豉麻油炒之甚香矣

孟子曰雞豚狗彘之畜無失其時七十者可以食肉矣

家政法曰養雞法二月先耕一畝作田秫粥灑之刈生茅覆上自生白蟲便買黃雌雞十隻雄一隻於地上作屋方廣丈五於屋下懸簀令雞宿上并作雞籠懸中夏月盛晝雞當還屋下息

并於園中築作小屋覆雞得養子烏不得就

龍魚河圖曰畜雞白頭食之病人雞有六指者亦殺人雞有五色者亦殺人

養生論曰雞肉不可食小兒食令生蚘蟲又令消體瘦鼠肉味甘無毒令小兒消穀除寒熱炙食之良也

養鵝鴨第六十

爾雅曰舒鴈鵝廣雅曰駕鵝野鵝也說文曰鴚鵝野鵝也晉沈充鵝賦序曰於時綠眼黃喙家家有焉大康中太倉鵝從喙至足四尺有九寸體色豐麗鳴聲驚人爾雅曰舒鳧鶩說文鶩舒

鳧廣雅曰鶩鴨也野雅雄者赤頭有短鶩生百卵或一日再生有露鶩以秋冬生卵並出蜀中鵝鴨並一歲再伏者為種一伏者待時少三伏者冬寒雛亦多死也大率鵝三雌一雄鴨五雌一雄鵝初輩生子十餘鴨生數十後輩皆漸少矣常足五穀飼之生子多不足者生子少欲放廠屋之下作窠以防猪犬狐狸驚恐之害多著細草於窠中令暖先刻白木為卵形窠別著一枚以誑之不爾不肯入窠喜東西浪生若獨著[redacted]窠後有爭窠之患生時尋即收取別作一煖處以柔細草覆之停置窠中凍即須死伏時大鵝一十子大鴨二十子小者減之多則不周數起

農政全書曰南州異物志曰吉貝木熟時狀如鵞毳但紡不績在意外抽牽引無有断絶此即紡車之用也

者不任為種數起則凍死也其貪伏不起者須五六日一與食起之令洗浴久不起者飢羸身冷雖伏無熱鵝鴨皆一月雛出量雛欲出之時四五日內不用聞打鼓紡車大叫猪犬及舂聲又不用器淋灰不用親見產婦觸忌者雛多厭殺不能自出假令出亦尋死也雛既出別作籠籠之先以粳米為粥糜一頓飽食之名曰填嗉不爾喜軒虚羌[redacted]量而死然後以粟飯切苦菜蕪菁英為食以清水與之濁則易不易歷塞鼻則死入水中不用停久尋宜驅出此既水禽不得水則死臍未合久在水中冷徹亦死於籠中

高處敷細草令寢處其上雛小臍未合不欲冷也十五日後乃出早放者匪直乏力致又有寒冷兼鳥鴟災也鵝唯食五穀稗子及草菜不食生蟲葛洪方曰居射工之地常養鵝見此物食之故鵞辟此物也鴨靡不食矣水稗實成時尤是所便噉此足得肥充供廚者子鵝百日以外子鴨六七十日佳過此肉硬大率鵝鴨六年以上老不復生伏矣宜去之少者初生伏又未能工唯數年之中佳耳

風土記曰鴨春季雛到夏五月則任啖故俗五

字彙曰杬音元木名出豫章汁可藏果及卵不壞

麛麑彌乎

六月則烹食之

作杬子法純取雌鴨無令雜雄足其粟豆常令肥飽一鴨便生百卵俗所謂谷生者此卵既非陰陽合生雖伏亦不成雛宜以供膳幸無麛卵之咎也杬木皮爾雅曰杬魚毒郭璞注曰杬大木子似栗生南方皮厚汁赤中藏卵果無杬皮者虎杖根牛並作用爾雅云荼虎杖郭璞注云似紅草粗大有細刺可以染赤淨洗細莖剉煮取汁率二斗及熱下鹽一升和之汁極冷內甕中汁熱卵則致敗不堪久停浸鴨子一月任食煮而食之酒食俱用鹹徹則卵浮吳中多作者至十數斛久停彌善亦得經夏也

養魚第六十一

陶朱公養魚經云威王聘朱公問之曰聞公在湖爲漁父在齊爲鴟夷子皮在西戎爲赤精子在越爲范蠡有之乎曰有之曰公任足千萬家累億金何術乎朱公曰夫治生之法有五水畜第一水畜所謂魚池也以六畝地爲池池中有九洲求懷子鯉魚長三尺者二十頭牡鯉魚長三尺者四頭以二月上庚日內池中令水無聲魚必生至四月內一神守六月內二神守八月內三神守神守者鼈也所以內鼈者魚滿三百六十則蛟龍爲之長而將魚飛去內鼈則魚不復去在池中周遶九洲無窮自謂江湖也至來年二月得鯉魚長一尺者一萬五千枚三尺者四萬五千枚二尺者萬枚枚直五十得錢一百二十五萬至明年得長一尺者十萬枚長二尺者五萬枚長三尺五萬枚長四尺者四萬枚留長二尺者二千枚作種所餘皆取錢五百一十五萬錢候至明年不可勝計也王乃於後苑治

地一年得錢三十餘萬池中九洲八谷谷上立水二尺又谷中立水六尺所以養鯉者鯉不相食又易長也如朱公收利未可頓求然依法爲池養魚必大豐足終天靡窮斯以無貲之利也

又作魚池法三尺大鯉非近江湖倉卒難求若養小魚積年不大欲令生大魚法要須截取藪澤陂湖饒大魚之處近水際土[redacted]十數載以布池底二年之内即生大魚蓋由土中先有大魚子得水即生也

樂下有泮字

蓴南越志云石蓴似紫菜色青詩曰思樂[redacted]水言采其茆毛云茆鳧葵也詩義疏云茆與葵相似葉大如手赤圓有肥斷著手中滑不得停也莖大如箸皆可生食又可約滑美江南人謂之蓴菜或謂之水葵本草云治消渴熱痺又云冷補下氣雜鯉魚作羹亦逐水而性滑謂之淳菜或謂之水芹服食之不可多[redacted]

種蓴法近陂湖可於湖中種之近流水者可決水爲池種之以深淺爲候水深則莖肥葉少水淺則葉多而莖瘦蓴性易生一種永得宜潔淨不耐汚糞穢入池即死矣種一斗餘許足用

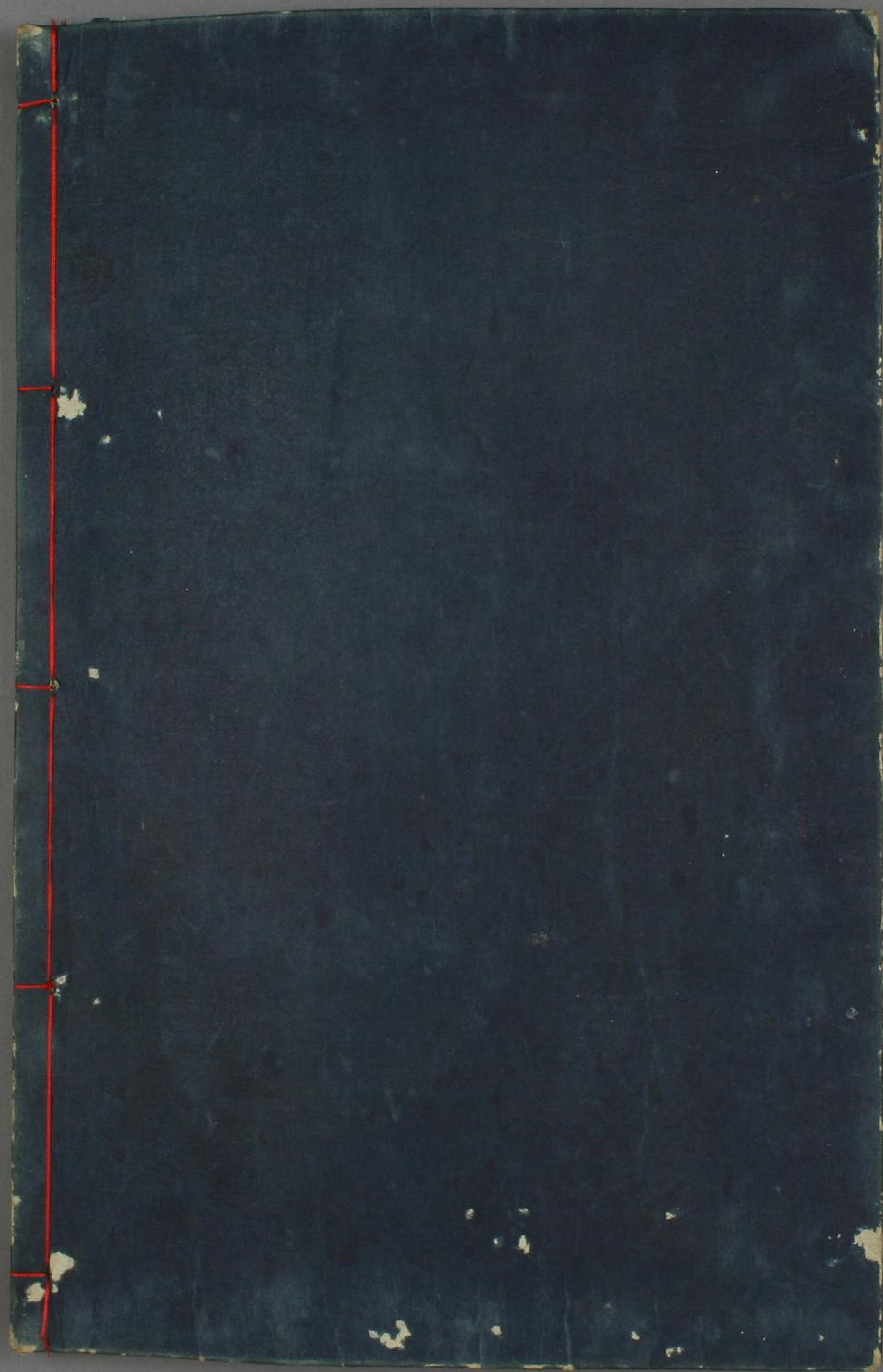
種藕法春初掘藕根節頭著魚池泥中種之當年即有蓮花

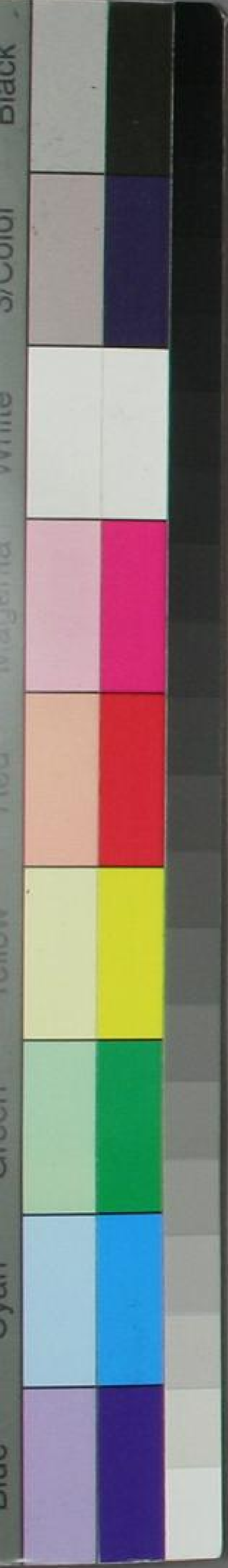
種蓮子法八月九月取蓮子堅黑者於瓦上磨蓮頭令皮薄取墐土作熟泥封之如三指大長二寸使蔕頭平重磨去尖銳泥乾時擲於池中重頭泥下自然周正薄易生少時即出其不磨者皮既堅厚倉卒不能生也

種芡法一名雞頭一名鴈[redacted]即今芡子是也由子形上花似雞冠故名曰雞頭八月中收取擘破取子散著池中自然生也

種芰法一名[redacted]秋上子黑[redacted]時收取散著池中自生矣本草云蔆芰中米上品藥食之安中補藏養神強志除百病益精氣耳自聰輕身耐老蒸熟糧蜜和餌之長生神仙多種儉歲有此足度荒年

齊民要術卷之六





齊民要術

七

特別
ナ1
3856
7





齊民要術卷第七

後魏高陽太守賈思勰撰

貨殖第六十二
塗甕第六十三
造神麴并酒第六十四
白醪酒第六十五
笨麴餅酒第六十六
法酒第六十七

貨殖第六十二

3856
7
36 2255

范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理也
白圭曰趣時若猛獸鷙鳥之發故曰吾治生猶
伊尹呂尚之謀孫吳用兵商鞅行法是也漢書
曰秦漢之制列侯封君食租歲率戶二百千戶
之君則二十萬朝覲聘享出其中庶民農工商
賈率亦歲萬息二千百萬之家則二十萬而更
徭租賦出其中故曰陸地牧馬二百蹏孟康曰五十疋
也蹏古蹄字牛蹏角千孟康曰一百六十七頭牛馬貴賤以此爲率千足
羊師古曰凡言千足者二百五十頭也澤中千足彘水居千石魚

史記楸作荻

陂師古曰言有大陂養魚一歲收千石魚以斤兩爲計山居千章之楸
楸木千章者大校也師古曰大材曰章解在百官公卿表安邑千樹棗燕秦
千樹栗蜀漢江陵千樹橘淮北滎南齊河之間
千樹楸陳夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝
竹及名國萬家之城帶郭千畝鍾之田孟康曰一鍾■
六斛四斗師古曰一畝收鍾者凡千畝若千畝梔茜孟康曰茜草梔子可用染
也千畦薑韭此其人皆與千戶侯等諺曰以貧
求富農不如工工不如商刺繡文不如倚市門
此言末業貧者之資也師古曰言其易以得利也通邑大都

史記草作章又無於著字掌下在材字

史記口作目

酤一歲千釀 師古曰千甕以釀酒 醯醬千瓨 胡雙反師古曰瓨長頭是也受十升 醬千儋 孟康曰儋石甖師古曰儋人儋之也一儋兩甖儋音丁濫反 屠牛羊彘千皮 販穀糶千鍾 師古曰謂常糴取而居之 薪稾千車船長千丈木千章 洪同方稾草材也舊將作大匠掌於著且章曹椽 竹竿萬個軺車百乘 師古曰軺車輕小車也 牛車千兩木器漆者千枚銅器千鈞 鈞三十斤也 素木鐵器若巵茜千石 孟康曰百二十斤爲石素木素器也 馬蹏躈千 師古曰躈口也蹏與口共千則爲馬二百也躈江鈞反 牛千足羊彘千雙僮手指千 孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務須手指故曰手指以別馬牛蹄角也師古曰手

史記角下在丹字

指謂有巧伎者指千則人百 筋角沙千斤其帛絮細布千鈞 文采千足 師古曰文文繒也帛之有色者曰采 榻布皮革千石 孟康曰榻布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤故與皮革同其量耳非疊白也榻者重厚貌 漆千大斗 師古曰大斗者異於量米粟之斗也今俗猶有大量 蘖麴鹽豉千合 師古曰麴蘖以斤石稱之輕重齊則爲合鹽豉則斗斛量之多少等亦爲合合者相配耦之言耳今西楚荆沔之俗賣鹽豉各一斗則各爲裹而相隨焉此則合也說者不曉迺讀爲升合之合又改作台競爲解說失之遠矣 鮐鮆千斤 師古曰鮐海魚也鮆刀魚也飲而不食者鮐音胎又音落鮆音薺又音才爾反而說者妄讀鮐爲夷非惟失於訓物亦不知音矣 鯫千石鮑千鈞 師古曰鯫膊魚也即今不著鹽而乾者也鮑今之鮑魚也輒轉

音普各反鮑音於業反而說者乃讀鮑爲■魚之鮑音王曰反失義遠矣鄭康成以爲鮠於煏室乾之亦升也煏室乾之即耳蓋今巴荆人所呼鰎魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂臭則是浥魚耳而煏室乾者本不臭也煏音蒲北反 棗栗千石者三之 師古曰三千石 狐貂裘千皮羔羊裘千石 師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故稱其量也 旃車千具他果采千種 師古曰果采謂於山野采取果實也 子貸金錢千貫節駔儈 孟康曰節節物貴賤也謂除估儈其餘利比於千乘之家也師古曰儈者合會二家交易者也駔者其有率也駔音子朗反儈音工外反 貪賈三之廉賈五之 孟康曰貪賈未當賣而賣未當買而買故得利少而十得其三廉賈貴乃賣賤乃買故十得五也 亦比千乘之家此其大率

字彙曰坯音丕未燒陶瓦

一本諺曰下有富字

也卓氏曰吾聞汶山之下沃壄下有蹲鴟至死不饑 孟康曰蹲音蹲水鄉多鴟其山下有沃壄灌溉師古曰孟說非也蹲鴟謂芋也有根可食以充糧故無饑年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如蹲鴟也諺曰何卒耕水窟■貧何卒亦耕水窟言下田能貧能富 曹邴氏家起富至巨萬然自父兄子弟約俛有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也 高誘曰賈多端非一術工多技非一能故心不一也

塗甕第六十三

凡甕七月坯爲上八月爲次餘月爲下凡甕無

問大小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成所以時宜留意新出窯及熱脂塗者大良若市買者先宜塗治勿使盛水（未塗遇雨亦惡）塗法掘地爲小圓坑（傍開兩道以引風火）生炭火於坑中合甕口於坑上而熏之（火盛喜破微則難熱務令調適乃佳）數以手摸之熱灼人手便下寫熱脂於甕中迴轉濁流極令周匝脂不復滲（所蔭切）乃止（牛羊脂爲第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人耳若脂不獨流直一偏拭之亦不免津俗人釜上蒸甕者水氣亦不佳）以熱湯數斗著甕中滌盪疏洗之瀉卻滿盛冷水數日便

中用（用時更洗淨日曝令乾）

字彙曰潑澆潑注曰澆散曰潑

造神麴并酒第六十四（安麴在藏瓜卷中）

凡作三斛麥麴法蒸炒生各一斛炒麥黃莫令焦生麥擇治甚令精好種各別磨磨欲細磨訖合和之七月取甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地汲水二十斛勿令人潑人長水亦可瀉却莫令人用其和麴之時面向殺地和之令使絕強團麴之人皆是童子小兒亦面向殺地有行穢者不使不得令入室近團麴當日使

訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃
不得穢惡勿令濕畫地爲阡陌周成四巷作麴
人各置巷中假置麴王王者五人麴餅隨阡陌
比肩相布訖使主人家一人爲主莫令奴客爲
主與王酒脯之法濕麴王手中爲椀中盛酒脯
湯餅主人三徧讀文各再拜其房欲得板戸密
泥塗之勿令風入至七日開當處翻之還令泥
戸至二七日聚麴還令塗戸莫使風入至三七
日出之盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日
曝欲得使乾然後內之其餅麴手團二寸半厚
九分

祝麴文

東方青帝土公青帝威神南方赤帝土公赤帝
威神西方白帝土公白帝威神北方黑帝土公
黑帝威神中央黃帝土公黃帝威神某年月某
日辰朔日敬啓五方五土之神主人某甲謹以
七月上辰造作麥麴數千百餅阡陌縱橫以辨
疆界須建立五王各布封境酒脯之薦以相祈

請願垂神力勤鑒所願使出類絶蹤穴蟲潛影
衣色錦布或蔚或炳殺熱火熯以烈以猛芳越
椒熏味超和鬯飲利君子既醉既逞惠彼小人
亦恭亦靜敬告再三格言斯整神之聽之福應
自冥人願無爲希從畢永急急如律令祝三遍
各再拜

造酒法全餅麴曬經五日許日三過以炊箒刷
治之絶令使淨若遇好日可三日曬然後細剉
布帊盛高屋厨上曬經一日莫使風土穢汙乃

篘滫曰酘音豆重釀酒廣韻酘酒也通作投

平量麴一斗臼中受令碎若浸麴一斗與五升
水浸麴三日如魚眼湯沸酘米其米絶令精細
淘米可二十徧酒飯人狗不令噉淘水及炊釜
中水爲酒之具有所洗浣者悉用此水佳也
若作秫黍米酒一斗麴殺米二石一斗第一酘
米三斗停一宿酘米五斗又停再宿酘米一石
又停三宿酘米三斗其酒飯欲得弱炊炊如食
飯法舒使極冷然後納之
若作糯米酒一斗麴殺米一石八斗唯三過酘

米畢其炊飯法直下饙不須報蒸其下饙法出
饙甕中取釜下沸湯澆之僅沒飯便止此元僕射家法
又造神麴法其麥蒸炊生三種齊等與前同但
無復阡陌酒脯湯餅祭麴王及童子手團之事
矣預前事麥三種合和細磨之七月上寅日作
麴溲欲剛擣欲粉細作熟餅用圓鐵範令徑五
寸厚一寸五分於平板上令壯士熟踏之以杙
刺作孔淨掃東向開戶屋布麴餅於地閉塞窻
戶密泥縫隙勿令通風滿七日翻之二七日聚

之皆還密泥三七日出外日中曝之令燥麴成
矣任意舉閣亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏
腹者遶孔黑爛若欲多作者任人耳但須三麥
齊等不以三石為限此麴一斗殺米三石笨麴
一斗殺米六斗省費懸絕如此用七月七日焦
麥麴及春酒麴皆笨麴法
造神麴黍米酒方細剉麴燥曝之麴一斗水九
斗米三石須多作者率以此加之其甕大小任
人耳桑欲落時作可得周年停初下用米一石

次酘五斗又四斗又三斗以漸待米消卽酘無令勢不相及味足沸定爲熟氣味雖正沸未息麴勢未盡宜更酘之不酘則酒味苦薄矣得所者酒味輕香實勝凡麴初釀此酒者率多傷薄何者猶以凡麴之意忖度之蓋用米旣少麴勢未盡故也所以傷薄耳不得令猪狗見所以專取桑落時作者黍必令極冷也

又神麴法以七月上寅日造不得令雞狗見及食者麥多少分爲三分蒸炒二分正等其生者一分一石上加一斗半各細磨和之溲時微令剛足手熟揉爲佳使童男小兒餅之廣三寸厚二寸須西廂東向開戸屋中淨掃地地上布麴十字立巷令通人行四角各造麴奴一枚訖泥戸勿令泄氣七日開戸翻麴還塞戸二七日聚又塞之三七日出之作酒時治麴如常法細剉爲佳

造酒法用黍米一斛神麴二斗水八斗米初下米五斗必令五六十遍淘之二酘七斗米三酘

字彙醅音丕酒未漉

八斗米滿二石米已外任意斟裁然要須米微多米少酒則不佳冷煖之法悉如常釀要在精細也

神麴粳米醪法春月釀之燥麴一斗用水七斗粳米一石四斗浸麴發如魚眼湯淨淘米八斗炊作飯舒令極冷以毛袋漉去麴滓又以絹濾之麴汁於甕中即酘飯候米消又酘八斗消盡又酘八斗凡三酘畢若猶苦者更以二斗酘之

此合醅飲之可也

眆平字彙眆音代舂米

又作神麴方以七月中旬已前作麴爲上時亦不必要須寅日二十日已後作者麴漸弱凡屋皆得作亦不必要須東向開戸草屋也大率小麥生炒蒸三種等分曝蒸者令乾三種合和碓眆淨簸擇細磨羅取麩更重磨唯細爲良麤則不好剉胡菜煑三沸湯待冷接取清者溲麴以相著爲限大都欲小剛勿令太澤擣令可團便止亦不必滿千杵以手團之大小厚薄如蒸餅劑令下微浥浥刺作孔丈夫婦人皆團之不必

須童男其屋預前數日數著猫塞鼠窟泥壁令淨掃地布麴餅於地上作行伍勿令相逼當中十字阡陌使通容人行作麴王五人置之於四方及中央中央者面南四方者面皆向内酒脯祭與不祭亦相似令從省市麴訖閉戸密泥之勿使漏氣七日開戸翻麴還著本處泥閉如初二七日聚之若止三石麥麴者但作一聚多則分爲兩泥閉如初三七日以麻繩穿之聚五十餅爲一貫懸著戸内開戸勿令見日五日後出著外許懸之晝日曬夜受露霜不須覆蓋久停亦爾但不用被雨此麴得三年停陳者彌好

神麴酒方淨掃刷麴令淨有土處刀削去必使極淨及斧背椎破大小如棗栗斧刀則殺小用故紙糊席曝之夜乃勿收令受霜露風陰則收之恐土汙及雨潤故也若急須者麴乾則得從容者經二十日許受霜露彌令酒香麴必須乾潤濕則酒惡春秋二時釀者皆得過夏熱桑落時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麴與春同

及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熱
春則不須置甕於塼上秋以九月或十九月收
水春以正月十五日或以晦日及二月二日收
水當日即浸麴此四日爲上時餘日非不得作
恐不耐久收水法河水第一好遠河者取極甘
井水小鹹則不佳
清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十
日所以爾者寒煖有早晩故也但候麴香沫起
便下釀過久麴生衣則爲失候失候則酒重鈍

不復輕香米必細淨淘三十許遍若淘米不
淨則酒色重濁大率麴一斗春用水八斗秋用
水七斗秋殺米三石春殺米四石初下釀用黍
米四斗再餾弱炊必令均熟勿使堅剛生[illegible]也
於席上攤黍令極冷貯出麴汁於盆中調和以
手搦破之無塊然後內甕中春以兩重布覆秋
於布上加氈若値天寒亦可加草一宿再宿候
米消更酘六斗第三酘用米或七八斗第四第
五第六酘用米多少皆候麴勢強弱加減之亦

無定法或再宿一酘三宿一酘無定準惟須消化乃酘之每酘皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破塊而已不盡貯出每酘即以酒杷遍攪令均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四石然須善候麴勢麴勢未窮米猶消化者便加米唯多爲良世人云米過酒甜此乃不解法候酒冷沸止米有不消者便是麴勢盡酒若熟矣押出清澄竟夏直以單布覆甕口斬席蓋布上愼勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及

春秋耳冬釀者未須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重酘時還攤黍使冷酒發極煖重釀煖黍亦酢矣其大甕多釀者依法加倍之其糠瀋雜用一切無已

河東神麴方七月初治麥七日作麴七日未得作者七月二十日前亦得麥一石者六斗炒三斗蒸一斗生細磨之桑葉五分蒼耳一分艾一分茱萸一分若無茱萸野蓼亦得用合煮取汁令如酒色漉出滓待冷以和麴勿令太澤擣千

篇海曰䴷音鞠麥莖

杵餅如凡麴方範作之

臥麴法先以麥䴷布地然後著麴訖又以麥䴷覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉戶七日翻麴還以麥䴷覆之二七日聚麴亦還覆之三七日甕盛後經七日然後出曝之

造酒法用黍米麴一斗殺米一石秫米令酒薄不任事治麴必使表裏四畔孔內悉皆淨削然後細剉令如棗栗曝使極乾一斗麴用水一斗五升十月桑落初凍則收水釀者為上時春酒正月晦日收水為中時春酒河南地煖二月作河北地寒三月作大率用清明節前後耳初凍後盡年暮水脉既定收取則用其春酒及餘月皆須煮水為五沸湯待冷浸麴不然則動十月初凍尚煖未須茹甕十一月十二月須黍穰茹之浸麴冬十日春七日候麴發氣香沫起便釀隆冬寒厲雖日茹甕麴汁猶凍臨下釀時宜漉出凍凌於釜中融之取液而已不得令熱凌液盡還瀉著甕中然後下黍不爾則傷冷假令甕

受五石米者初下釀止用米一石淘米須極淨
水清乃上炊為饋下著空甕中以釜中炊湯及
熱沃之令饋上水深一寸餘便止以盆合頭
良久水盡饋極熟軟便於席上攤之使冷貯汁
於盆中搦黍令破瀉著甕中復以酒杷攪之每
酘皆然唯十一月十二月天寒水凍黍須人體
煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者酘亦冷
初煖下者酘亦煖不得迴易冷熱相雜次酘八
斗次酘七斗皆須候麴蘗強弱增減耳亦無定

數大率中分米前作沃饋半後作再餾黍純
作沃饋酒便鈍再餾黍酒便輕香是以須中半
耳各釀六七酘春作七八酘冬欲酒煖春欲酒
冷酘米太多則傷熱不能久春以單布覆甕冬
用薦蓋之冬初下釀時以炭火擲著甕中拔刀
橫於甕上酒熟乃去之冬釀十五日熟春釀十
日熟至五月中甕別椀盛於日中炙之好者不
動惡者色變色變者宜先飲之好者留過夏但
合醅停須臾便押出還得與桑落時相接地窖

著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之爲佳瓦屋亦熱作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用甘井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲斷蒲漬酒中有頃出之酒則厚矣

凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熱湯堅塞口又於釜湯中煮瓶令極熱引出著酒甕中須臾即發

白醪麴第六十五 皇甫吏部家法

作白醪麴法取小麥三石一石熬之一石蒸之一石生三等合和細磨作屑煮胡葉湯經宿使冷和麥屑擣令熟踏作餅圓鐵作範徑五寸厚一寸餘牀上置箔箔上安蘧蒢蘧蒢上置桑薪灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麴五六餅許著湯中少時出臥置灰中用生胡葉覆上以經宿勿令露濕特覆麴薄偏而已七日翻二七日聚三七日收曝令乾作麴密屋泥戶勿令風入若以牀小不得多著麴者可四角頭堅槌重置椽箔如養蠶法七月作之

字彙曰餾音留飯氣蒸也孫炎曰蒸之曰饙均之曰餾郭璞曰饙熟曰餾又曰饙同餴音分烝米一熟而以水沃之乃再烝也詩大雅可以餴饎

釀白醪法取糯米一石令水淨淘漉出著甕中作魚眼沸湯浸之經一宿米欲絶酢炊作一餾飯攤令絶冷取魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六升著甕中以竹掃衝之如茗渤復取水六斗細羅麴末一斗合飯一時內甕中和攪令飯散以氈物裹甕并口覆之經宿米消取生疎布漉出糟別炊好糯米一斗作飯熱著酒中爲汎以單布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得作在一甕中四月五月六月七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

丹鉛總録曰笨奔去声蠢笨也字彙曰笨粗率也

笨麴餅酒第六十六 笨符本切

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作節氣晩者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中炒之炒法釘大橛以繩緩縛長柄匕匙著橛上緩火微炒其著匙如挽棹上連疾攪之不得暫停停則生熟不均候麥香黃便出不用過焦然

後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷麤剛强
難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使
有水露氣溲欲剛灑水欲均初溲時手搦不相
著者佳溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令
餅方一尺厚二寸使壯士熟踏之餅成刺作孔
竪槌布艾椽上臥麴餅艾上以艾覆之大率下
艾欲厚上艾稍薄密閉窻戸三七日麴成打破
看餅內乾燥五色衣成便出曝之如餅中未燥
五色衣未成更停三五日然後出反覆日曬令

極乾然後高厨上積之此麴一斗殺米七斗
作春酒法治麴欲淨剉麴欲細曝麴欲乾其法
以正月晦日多收河水井水若鹹不堪淘米下
饙亦不得大率一斗麴殺米七斗用水四斗率
以此加減之十七石甕惟得釀十石米多則溢
出作甕隨大小依法加減浸麴七八日始發便
下釀假令甕受十石米者初下以炊米兩石為
再餾黍黍熟以淨蓆薄攤令冷塊大者擘破然
後下之沒水而巳勿更撓勞待至明旦以酒杷

攪之自然解散也初下即搦者酒喜厚濁下黍訖以蓆蓋之已後間一日輒更酘皆如初下法第二酘用米一石七斗第三酘用米一石四斗第四酘用米一石一斗第五酘用米一石第六酘第七酘各用米九斗計滿九石作三五日停著嘗之氣味足者乃罷若猶少味者更酘三四斗數日復嘗仍未足者更酘三二斗數日復嘗麴勢壯酒仍苦者亦可過十石然必須看候勿使米過過則酒甜其七酘以前每欲酘時酒薄霍霍是麴勢盛也酘時宜加米與次前酘等雖勢極盛亦不得過次前一酘斛斗也勢弱酒厚者須減米三斗勢盛不加便爲失候勢弱不減剛强不削加減之間必須存意若多作五甕已上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若徧酘一甕令足則餘甕比候黍熟已失酘矣酘當令寒食前得再酘乃佳過此便稍晚若邂逅不得早釀者春水雖臭仍自中用淘米必須極淨常洗手剔甲勿令手有鹹氣則令酒動不得過

夏

作頤麴法斷理麥艾布置法悉與春酒麴同然以九月中作之大凡作麴七月最良然七月多忙無暇及此且頤麴然此麴九月作亦自無嫌若不營春酒麴者自可七月中作之俗人多以七月初七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作其麴殺米多少與春酒麴同但不中為春酒喜動以春酒麴作頤酒彌佳也

作頤酒法八月九月中作者水定難調適宜煎湯三四沸待冷然後浸麴酒無不佳大率用水多少酸米之節略準春酒而須以意消息之十月桑落時者酒氣味頗類春酒

河東頤白酒法六月七月作用笨麴陳者彌佳剗治細剉麴一斗熟水三斗黍米七斗麴殺多少各隨門法常於甕中釀無好甕者用先釀酒大甕淨洗曝乾側甕著地作之旦起煮甘水至日午令湯色白乃止量取三斗著盆中日西淘

米四斗使淨即浸夜月炊作再餾飯令四更中熟下黍飯席上薄攤令極冷於黍飯初熟時浸麴向曉昧旦日未出時下釀以手搦破塊仰置勿蓋日西更淘三斗米浸炊還令四更中稍熟攤極冷日未出前酘之亦搦塊破明日便熟押出之酒氣香美乃勝桑落時作者六月中唯得作一石米酒停得三五日七月半後稍稍多作於北向戸大屋中作之第一如無北向戸屋於清涼處亦得然要須日未出前清涼時下黍日出已後熟即不成一石米者前炊五斗半後炊四斗半

笨麴桑落酒法預前淨刮麴細剉曝乾作釀池以藁茹甕不茹甕則酒甜用穰則太熱黍米淘須極淨九月九日日未出前收水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗為饋下饋著空甕中以釜內炊湯及熱沃之令饋上者水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋熟極軟瀉著席上攤之令冷挹取麴汁於甕中搦塊令破瀉甕中復以

酒杷攪之每酘皆然兩重布蓋甕口七日一酘每酘皆用米九斗隨甕大小以滿爲限假令六酘半前三酘皆用沃饙半後三酘作再餾黍其七酘者四炊沃饙三炊黍飯甕滿好熟然後押出香美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累餅置水中以水沒餅爲候七日許搦令破漉出滓炊糯米爲黍攤令極冷以意酘之且飲且酘乃至盡粇米亦得作作時必須寒食前令得一酘之也

蜀人作酴酒法 酴音塗 十二月朝取流水五斗漬小麥麴二斤密泥封至正月二月凍釋發漉去滓但取汁三斗殺米三斗炊作飯調强軟合和復密封數十日便熟合滓餐之甘辛滑如甜酒味不能醉人人多啖温温小煖而面熱也

粱米酒法凡粱米皆得用赤粱白粱者佳春秋冬夏四時皆得作淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴量殺多少以意消息

春秋桑葉落時麴皆細剉冬則擣末下絹蓰大率一石米用水三斗春秋桑落三時冷水浸麴麴發漉去滓冬即蒸甕使熱穰茹之以所量水煮少許粱米薄粥攤待溫溫以浸麴一宿麴發便炊下釀不去滓看釀多少皆平分米作三分一分一炊淨淘弱炊爲再餾攤令溫溫煖於人體便下以杷攪之盆合泥封夏一宿春秋再宿冬三宿看米好消更炊酘之還封泥第三酘亦如之三酘畢後十日便好熟押出酒色漂漂與

字彙曰雋音前鳥肥又肥肉蒯通著書號雋永言其説有味而長也字彙曰遒健也勁也逸也穄音霽糜也粟名

銀光一體薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其中芬芳酷烈輕雋遒爽超然獨異非黍秫之儔也

穄米酎法 酎音宙

淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴者隨麴殺多少以意消息麴擣作末下絹蓰計六斗米用水一斗從釀多少率以此加之米必須師淨淘水清乃止即經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍箕簸取細者如餻粉法訖以所量水煮少許穄粉作薄粥自餘粉悉於甑中乾蒸令氣好餾下之攤令冷以麴

末和之極令調均粥温温如人體時於甕中粉痛抨使均柔令相著亦可椎打如椎麴法擘破塊內著甕中盆合泥封裂則更泥封勿令漏氣正月作至五月大雨後夜暫開看有清中飲還泥封至七月好熟接飲不押三年停之亦不動一石米不過一斗糟悉著甕底酒盡出時水硬糟肥欲似灰石酒色似麻油甚釀先能飲好酒一斗者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆大醉必死凡人大醉酩酊無知身體壯熱如火者作熱湯以冷解名曰生熟湯湯令均小熱得通人手以澆醉人湯淋處即冷不過數斛湯迴轉翻覆通頭面痛淋須臾起坐與人此酒先問飲多少裁量與之若不語其法口美不能自節無不死矣一斗酒醉二十人得者無不傳餉親知以爲恭

黍米酎法亦以正月作七月熟淨治麴擣末絹簁如上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌佳亦隨麴殺多少以意消息米細師淨淘弱炊再餾

字彙曰挼音那挼莎一曰兩手相切摩也徐鉉曰今俗作挼非篇海曰擢物也字彙曰醞音蘊釀也

黍攤冷以麴末於甕中和之挼令調均擘破塊著甕中盆合泥封五月暫開悉同穄酎法芬香美釀皆亦相似釀此二醞常宜謹慎多喜殺人以飲少不言醉死正疑藥殺尤須節量勿輕飲之

粟米酒法唯正月得作餘月悉不成用笨麴不用神麴粟米皆得作酒然青穀米最佳治麴淘米必須細淨以正月一日日未出前取水日出即曬麴至正月十五日擣麴作末即浸之大率

麴末一斗堆量之水八斗殺米一石米平量之隨甕大小率以此加以向滿爲度隨米多少皆平分爲四分從初至熟四炊而已預前經宿浸米令液以正月晦日向暮炊釀正作饙耳不爲再餾飯欲熟時預前作泥置甕邊饙熟即舉甑就甕下之速以酒杷就甕中攪作三兩遍即以盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封七日一酘皆如初法四酘畢四七二十八日酒熟此酒要須用夜不得白日四度酘者及初押

酒時皆迴身映火勿使燭明及度酒熟便堪飲未急待且封置至四五月押之彌佳押訖還泥封須便擇取蔭屋貯置亦得度夏氣味香美不減黍米酒貧薄之家所宜用之黍米貴而難得故也

又造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月晦日日未出時收浸麴一斗[redacted]水七斗麴發便下釀不限日數米足便體為異耳自餘法用一與前同

字彙曰酮音涓醞酒也又以孔下酒

作粟米爐酒法五月六月七月中作之倍美受兩石以下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟米飯即攤之令冷夜得露氣雞鳴乃和之大率米一石殺麴米一斗春酒糟末一斗粟米飯五斗麴殺若多少計須減飯和法痛挼令相雜塡滿甕為限以紙蓋口塼押上勿泥之恐大傷熱五六日後以手內甕中看令無熟氣便熟矣酒停亦得二十許日以冷水澆筒飲之酮出者歇而不美

齊民要術卷七

魏武帝上九醞法奏曰臣縣故令九醞春酒法用麴三十斤流水五石臘月二日清麴正月凍解用好稻米漉去麴滓便釀法引曰譬諸蟲雖久多完三日一釀滿九石米止臣得法釀之常善其上清滓亦可飲若以九醞苦難飲增爲十釀易飲不病九醞用米九斛十釀用米十斛倶用麴三十斤但米多少耳治麴淘米一如春酒法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆有

字彙曰剜音豌刻削

益神効用春酒麴及笨麴不用神麴糟瀋埋藏之勿使六畜食治麴法須斫去四縁四角上下兩面皆三分去一孔中亦剜去然後細剉燥曝末之大率麴末一斗用水一斗半多作以此加之釀用黍必須細畘淘欲極淨水清乃止用米亦無定方準量麴勢強弱然其米要須均分爲七分一日一酘莫令空闕闕即折麴勢力七酘畢便止熟即押出之春秋冬夏皆得作茹甕厚薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬即須

物覆甕其所去之麴猶有力不廢餘用耳

博物志胡椒酒法以好春酒五升乾薑一兩胡椒七十枚皆擣末好美安石榴五枚押取汁皆以盡薑椒末及安石榴汁悉內著酒中火煖取温亦可冷飲亦可熱飲之中下氣若病酒苦覺體中不調飲之能者四五升不能者可二三升從意若欲增薑椒亦可若嫌多欲減亦可欲多作者當以此爲率若飲不盡可停數日此胡人所謂華撥酒也

食經作白醪酒法生秫米一石方麴二斤細剉以泉水漬麴密蓋再宿麴浮起炊米三斗酘之使和調蓋滿五日乃好酒甘如乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之再宿炊米四斗冷酘之令得七斗汁凡三酘濟冷清又炊一斗米酘酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬清稻米一斗擣令細末沸

湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗
釀米炊之氣刺人鼻便爲大發攪成用方麴十
五斤酘之米三斗水四斗合和釀之也
夏米明酒法秫米一石麴三斤水三斗漬之炊
三斗米酘之凡三濟出炊一斗酘酒中再宿黍
浮便可飲之
朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布甕
底以黍一斗次第用水五升澆之泥著日[redacted]七
日熟

字彙曰䣯音陵縣名在衡州出美酒

愈瘧酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作
末俱酘水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須
漿冷酘麴一宿上生白沫起炊秫一石冷酘中
三日酒成
作䣯酒法䣯盧丁反以九月中取秫米一石六斗炊
作飯以水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酘麴汁
中覆甕多用荷箬令酒香燥復易之
作和酒法酒一斗胡椒六十枚乾薑一分雞舌
香一分蓽撥六枚下簁絹囊盛內酒中一宿蜜

一升和之

作夏雞鳴酒法。秫米二升，煑作糜；麴二斤，擣，合米和令調；以水五斗漬之，封頭。今日作，明旦雞鳴便熟。

字彙曰橎音審木名山海經煮其汁味甘可爲酒

作橎酒法。四月取橎葉，合花采之，還即急抑著甕中。六七日，悉使烏熟，曝之。煑三四沸，去滓，內甕中，下麴。炊五斗米，日中可燥手一兩，抑之。一宿，復炊五斗米酘之，便熟。

柯柂酒法（柂良知反）。二月二日取水，三月三日煎之。

先攪麴中水，一宿乃炊黍米飯，日中曝之，酒成也。

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴。其米糠瀋汁饙飯，皆不用人及狗鼠食之。

黍米法酒。預剉麴，曝之令極燥。三月三日，秤麴三斤三兩，取水三斗三升浸麴。經七日，麴發細泡起，然後取黍米三斗三升，淨淘。凡酒米，皆欲極淨，水清乃止。法酒尤宜存意，淘米不得淨，則

酒黑炊作再餾飯攤使冷著麴汁中搦黍令散
兩重布蓋甕口候米消盡更炊四斗半米酘之
每酘皆搦令散第三酘炊米六斗自此以後每
酘以漸和米甕無大小以滿爲限酒味醇美宜
合醅飲食之飲半更炊米重酘如初不著水麴
唯以漸加米還得滿甕竟夏飲之不能窮盡所
謂神異矣

作當梁酒法當梁下置甕故曰當梁以三月三
日日未出時取水三斗三升乾麴末三斗三升
炊黍米三斗三升爲再餾黍攤使極冷水麴黍
俱時下之三月六日炊米六斗酘之三月九日
炊米九斗酘之自此以後米之多少無復斗數
任意酘之滿甕便止若欲取者但言偸酒勿云
取酒假令出一石還炊一石米酘之甕還復滿
亦爲神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之

秔米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗
三升絹篩麴末三斗三升秔米三斗三升稻米
佳無者旱稻米亦得充事再餾弱炊攤令小冷

先下水麴然後酘之七日更酘用米六斗六升
一七日更酘用米一石三斗二升二七日更酘
用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醅
飲者不復封泥令清者以盆密蓋泥封之經七
日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作燠餅編竹
甕下羅餅竹上密泥甕頭二七日出餅曝令燥
還內甕中一石米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石黍

字彙曰糅音柔雜也今謂異色物相集曰糅

一石合糅令甚熟以二月二日收水即預煎湯
停之令冷初酘之時十日一酘不得使狗鼠近
之於後無若或八日六日一酘會以偶日酘之
不得隻日二月中節酘令足常預煎湯停之酘
畢以五升洗手蕩其米多少依焦麴殺之

三九酒法以三月三日收水九斗米九斗焦麴
末九斗先曝乾之一時和之揉和令極熟九日
一酘後五日一酘後三日一酘勿令狗鼠近之
會以隻日酘不得以偶日也使三月中即令酘

足常預作湯甕中停之酘畢輒使五升洗手蕩
甕傾於酒甕中也
治酒酢法若十石米酒炒三升小麥令甚黑以
絳帛再重為袋用盛之周築令硬如石安在甕
底經二七日後飲之迴即[redacted]
大州白墮麴方餅法穀三石蒸兩石生一石別
磑之令細然後合和之也桑胡葈葉艾葉各三
尺圍長二尺許合煮之使爛去滓取汁以冷水
和之如酒色和麴燥濕以意酌量日中擣三千

六百杵訖餅之安置煖屋牀上先布麥稭厚二
寸然後置麴上亦與稭二寸覆之閉戶勿使露
見風日一七日冷水濕手拭之令遍即翻之至
二七日一例側之三七日籠之四七日出置日
中曝令乾作酒之法淨削刮去垢打碎末令乾
燥十斤麴殺米一石五斗
作桑落酒法麴末一斗熟米二斗其米令精細
淘淨水清為度用熟水一斗限三酘便止清麴
候向發便酘不得失時勿令小兒人狗食黍

作春酒以冷水漬麴餘同冬酒

齊民要術卷第七





齊民要術

八

特別
ナ1
3856
8







齊民要術卷第八

後魏高陽太守賈思勰撰

黃衣黃蒸及蘗子第六十八
常滿鹽花鹽第六十九
作醬等法第七十
作酢等法第七十一
作豉等法第七十二
八和齏第七十三
作鮓等法第七十四

樹蘐莚臨記

3856 8
36 2356

字彙曰徐玄曰酢今俗作倉故切乃酢字酸漿也周伯琦曰酢與醋互用非玉篇曰

作脯腊等法第七十五

作羹臛第七十六

作蒸缹第七十七

胚腤煎消第七十八

菹緑等法第七十九

黃衣黃蒸及糵第六十八　黃衣一名麥䴷

作黃衣法　六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋漉出熟蒸之槌箔上敷席置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈薍葉薄覆無薍葉者刈胡枲擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡枲覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡枲而已慎勿颺簸齊人喜當風颺去

薍魚患切草名烏蓲也

字彙曰劚音麗割破也

黃衣此大謬凡有所造作用麥䴷者皆仰其衣為勢今反颺去之作物必不善

作黃蒸法　七月中取生小麥細磨之以水溲而蒸之氣餾好熟便下之攤令冷布置覆蓋成就一如麥䴷法亦勿颺之慮其所損

作糵法　八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日一度著水即去之脚生布麥於席上厚二寸一日一度以水澆之芽生便止即散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煑白餳糵若煑黑餳即待芽生青成餅然後以刀劚取乾之欲令餳如琥珀色者以大麥為其糵

孟子曰雖有天下易生之物一日曝之十日寒之未有能生者也

常滿鹽花鹽第六十九

造常滿鹽法 以不津甕受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之以甘水沃之令上恒有浙水須用時挹取煎即成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熱盛還即成鹽永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴争還仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽甘水

造花鹽印鹽法 五月中旱時取水二斗以鹽一斗投水中令消盡又以鹽投之水鹹極則鹽不復消融易器淘治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中鹽甚白不廢常用又一石還得八斗汁亦無多損好日無風塵時日中曝令成鹽浮即是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆粒四方千百相似而成印輒沉漉取之花印一鹽白如珂雪其味又美

作醬法第七十

鉎 鉎平篇海曰鐵衣也鏽箭鉄

十二月正月為上時二月為中時三月為下時用不津甕 甕津則壞植酢者亦不中用之 置日中高處石上 夏雨無令水浸甕底以一鉎鍬一本作生縮鐵釘子背歲殺釘著甕底石下後雖有妊娠婦人食之醬亦不壞爛也 用春種烏豆 春豆粒小而均晚豆粒大而雜 於大甑中燥蒸之氣餾半日許復貯出更裝之迴在上居下 不爾則生熟不多調均也 氣餾周徧以灰覆之經宿無令火絕 取乾牛屎圓累令中央空然之不烟勢類好炭者能多收常用作食既無灰塵又不失火勝於草遠矣 齧看豆黃色黑極熟乃下日曝取乾 夜則聚覆無令潤濕 臨炊舂去皮更裝入甑中蒸令氣餾

字彙曰䔩音橘草也可染其子可食

則下一日曝之明旦起淨簸擇滿臼舂之而不碎若不重餾碎而難淨簸揀去碎者作熱湯於大盆中浸豆黃良久淘汰挼去黑皮湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令醬不美也漉而蒸之淘豆湯汁即煮細豆作醬以供旋食大醬則不用汁一炊傾下置淨席上攤令極冷頃前日曝白鹽黃蒸草䔩居恤反麥麴令極乾燥鹽色黃者發醬苦鹽若潤濕令醬壞黃蒸令醬赤美䔩令醬芬芳䔩挼簸去草土麴及黃蒸各別擣細末䈼馬尾羅彌好大率豆黃三斗麴末一斗黃蒸末一斗白鹽五升䔩子三指一撮鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其用神麴者一升當笨麴三升殺多故

也

豆黃堆量不槩鹽麴輕量平槩三種量訖於盆中面向太歲和之向太歲則無蛆蟲也攪令均調以手痛挼皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手挼令堅以滿爲限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟便開之臘月五七日正月二月四七日三月三七日當縱橫裂周迴匝甕徹底生衣悉貯出搦破塊兩甕分爲三甕日未出前汲井花水於盆中以燥鹽和之率一石水用鹽三斗澄取清汁又取黃蒸於小盆內減鹽汁浸之挼取黃滓漉去滓合鹽汁瀉著甕

中率十石醬黃蒸三斗塩水多少亦無定方醬如薄粥便是豆乾水故也仰甕口
曝之諺曰萎蕤葵日乾醬言其美矣十日內每日數度以杷徹
底攪之十日後每日輒一攪三十日止雨即盖
甕無令水入水入則生蟲每經雨後輒須一攪解後
二十日堪食然要百日始熟耳
術曰若為姙娠婦人壞醬者取白葉棘子著甕
中則還好俗人用孝杖攪醬及炙甕醬雖回而胎損乞人醬時以新
汲水一盞和而與之令醬不壞
肉醬法牛羊麞鹿兎肉皆得作取良殺新肉去
脂細剉陳肉乾者不任用合時令醬膩曬麴令燥熟擣絹簁大
率肉一斗麴末五升白鹽二升半黃蒸一升曝乾
熟擣絹膩簁盤上和令均調內甕子中有骨者和訖先擣然後盛
之骨多髓既肥膩醬耶然也泥封日曝寒月作之於黍穰積
中二七日開看醬出無麴氣便熟矣買新殺雉
煑之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬雞汁亦得
無用陳肉令醬膩無雞雉好酒解之還著日中
作卒成肉醬法牛羊麞鹿兎肉生魚皆得作細
剉肉一斗好酒一斗麴末五升黃蒸末一升白

鹽一斗（麴及黃蒸並曝乾絹篩唯一月三十日停是以不須鹹鹹則不美）盤上調和令均擣使熟擘碎如棗大作浪中坎火燒令赤去灰水澆以草厚蔽之令甒中纔容醬瓶大釜中湯煮空瓶令極熱出乾掬肉內瓶中令去瓶口三寸（滿則近口者焦）碗蓋瓶口熟泥密封內草中下土厚七八寸（土薄火熾則令醬焦熟遲氣味好焦是以寧冷不焦食雖便不復中食也）於上然乾牛糞火通夜勿絕明日用時醬出便熟（若未熟者還覆置更然如初）臨食細切葱白著麻油炒葱令熟以和肉醬甜美異常也

作魚醬法（鯔魚鯖魚第一好鱧魚亦中鯖魚鯔魚即全作不用切）去鱗淨洗拭令乾如膾法披破縷切之去骨大率成魚一斗用黃衣三升（一升全用二升作末）白鹽二斤（黃鹽則苦）乾薑一升（末之）橘皮一合（縷切之）和令調均內甕子中泥密封日曝（勿令漏氣）熟以好酒解之作魚醬肉醬皆以十二月作之則經夏無蟲（餘月亦得作但喜生蟲不得度夏耳）

乾鱭魚醬法（一名刀魚六月七月取乾鱭魚盆中水浸置屋裏一日三度易水三日好淨漉洗去鱗全作勿切率魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥糵末亦得白盐二升

字彙曰脠音羶生肉醬也

半於槃中和令調均布置甕子泥封勿令漏氣二七日便熟味香美與生者無殊異

食經作麥醬法小麥一石漬一宿炊卧之令生黃衣以水一石六斗鹽三升煑作鹵澄取八斗著甕中炊小麥投之攪令調均覆著日中十日可食

作榆子醬法治榆子仁一升擣末篩之清酒一升醬五升合和一月可食之

又魚醬法成膾魚一斗以麴五升清酒二升鹽三升橘皮二葉合和於瓶内封一日可食甚美

作蝦醬法蝦一斗飯三升爲糝鹽二升水五升和調日中曝之經春夏不敗

作燥脠始蟬反法羊肉二斤猪肉一斤合煑令熟細切之薑五片橘皮兩葉雞子十一枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟肉釘上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

字彙曰鬻同熘楚校切鈔乾熬也

生脠法羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之縷切生姜雞子春秋用蘇蓼著之

崔寔曰正月可作諸醬肉醬清醬四月立夏後鮦魚醬五月可爲醬上旬鬻楚校切豆中度煑之以碎豆作末都至六七月之交分以藏瓜可作魚醬

作鱁鮧法昔漢武帝逐夷至於海濱聞有香氣而不見物令人推求乃是漁父造魚腸於坑中以至土覆之法香氣上達取而食之以爲滋味逐夷得此物因名之蓋魚腸醬也

取石首魚魦魚鯔魚三種腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倍鹹内器中密封置日中夏二十日

字彙曰坩音堪土器也謝玄寄妻蔗一坩陶侃遺母以坩蔗

春秋五十日冬百日乃好熟時下薑酢等

藏蟹法九月内取母蟹（母蟹臍大圓竟腹下公蟹狹而長）得則水中勿令傷損及死者一宿腹中淨（久則吐黄吐黄則不好）先煑薄糖（糖薄餳）著活蟹於冷糖甕中一宿著蓼湯和白鹽特須極鹹待令甕盛半汁取糖中蟹内著鹽蓼汁中便死（蓼宜少著多則爛）泥封二十日出之舉蟹臍著薑末還復臍如初内著坩甕中百箇各一器以前鹽蓼汁澆之令沒密封勿令漏氣便成矣特忌風裏則壞而不美也

又法直煑鹽蓼湯甕盛詣河所得蟹則内鹽汁裏滿便泥封雖不及前味亦好值風如前法食時下薑末調黄盞盛薑酢

作酢第七十一（酢者今醋也）

凡酢甕下皆須安磚石以離濕潤爲妊娠婦人所壞者磚輒中乾上末淘著甕中即還好

作大酢法七月七日取水作之大率麥䴷二斗勿揚簸水三斗粟米熟飯三斗攤令冷任甕大小依法加之以滿爲限先下麥䴷次下水次下飯直置勿攪之以綿幕甕口拔刀横甕上一七日旦著井花水一碗三七日旦又著一碗便熟常置一瓠瓢以挹酢若用濕器内甕中則壞酢味也

秫米神酢法 七月七日作。置甕於屋下。大率麥
麲一斗。水一石。秫米三斗。無秫者
粘黍米亦中用。隨甕大小。以向滿為限。先量水
浸麥麲訖。然後淨淘米。炊而再餾。攤令冷。細擘
麵破。勿令有塊子。二頓下釀。更不重投。又以水
就甕裏搦破小塊。痛攪令和。如粥乃止。以綿幕
口。一七日一攪。二七日一攪。三七日亦二攪。一
月日極熟。十石甕。不過五斗澱。得數年停久。為
驗其淘米泔即瀉去。勿令狗
鼠炎得食。貴黍。亦不得人啖。

又法 亦以七月七日取水。大率麥䴸一斗。水三
斗。粟米熟飯二斗。隨飯大小。以向滿為度。
水及黃衣當日頓下之。其飯分為三分。七日初
作時下一分。當夜即沸。又三七日更炊一分投
之。又三日復投一分。但綿幕甕
口。無機。勿益水之事。溢即加甑。

又法 亦七月七日作。大率麥麵一升。水九升。粟
飯九升。一時頓下。亦向滿為限。綿幕甕口。

三七日熟。前件二種酢。例清少澱多。至十月終
如壓酒法。毛袋壓出。則貯之。其糟別甕水澄
取先食也

粟米麴作酢法 七月二月向末為上時。八月四
月亦得作。大率笨麴末一斗。井
花水一石。粟米飯一石。明旦作酢。今夜炊飯。薄
攤使冷。日未出前。汲井花水。斗量著甕中。量飯
著盆中。或栲栳中。然後瀉飯著甕中。瀉時直傾
之。勿以手撥飯。水量麴末。為著飯上。慎勿撓攪。
亦勿移動。綿幕甕口。三七日熟。美釅少澱。久停
彌好。凡酢未熟已熟而移甕者。率多壞矣。熟則
無忘接取清。別甕著之

秫米醋法 五月五日作。七月七日熟。入五月則
多收粟米飯醋醬。以擬和釀。不用水
也。醬以極醋為佳。末乾麴。下絹篩。經用粳秫米
為第一。黍米亦佳。米一石。用麴末一斗。麵多則醋

不美。唯再餾淘不用多遍。初淘瀋汁爲却。其第二淘泔即餾以浸饋。令飲泔汁盡。重裝作再餾飯下揮去熟氣。令如人體。於盆中和之。擘去飯塊。以麴拌之。必令均調。下醬醋。更搦破令薄粥。粥稠則醋尅。稀則味薄。內著甕中。隨甕大小以滿爲限。七日間一日一度攪之。七月以外十日一攪。三十日止。初置甕於北蔭中風凉之處。勿令見日。時時汲冷水遍澆甕外。引去熱氣。但勿令生水入甕中。取十石甕不過五六斗糟耳。接取清別甕貯之。得停數年也。

大麥酢法

七月七日作。若七日不得作者。必須收藏取七日水。十五日作。除此兩日則不成。於屋裏近戶裏邊置甕。大率小麥䴷一石。水三石。大麥細造一石。不用作米則科麗。是以用造。簸訖淨淘。炊作再餾飯。揮令小煖如人體。下釀。以杷攪之。綿幕甕口。二日便發。時數攪。不攪則生白醭。則不好。以棘子徹底攪之。恐有人髮落中則壞醋。悉爾亦去髮則還好。六七日淨淘粟米五升。亦不用過細。炊作再餾飯。亦揮如人體投之。杷攪。綿幕。三四日看水消。攪而嘗之。味甘美則罷。若苦者。更炊三二升粟米投之。以意斟量。二七日可食。三七日好熟。香美淳釅。一盞醋和水一碗乃可食之。八月中接取清。別甕貯之。盆合泥頭。得停數年。未熟時。一日三日須以冷水澆甕外。引出熱氣。勿令生水入甕中。若用黍米投彌佳。白倉粟米亦得。

燒餅作酢法

亦七月七日大率麥䴷一斗。水三斗。亦隨甕大小任人增加。水䴷亦當月頓下。初作日軟溲數升麪。作燒餅。待冷下之。經宿看餅漸消盡。更作燒餅投。凡四五度。後當味美。沸定便止。有薄緣諸麪餅。但是燒煿者。皆得投之。

迴酒酢法

凡釀酒失所味醋者。或初好後動味壓者。皆宜迴作酢。大率五斗米酒醅。更著麴末一斗。麥䴷一斗。井花水一石。粟米飯二石。攤令冷如人體投之。杷攪。綿幕甕口。每日

再度攪之春下七日熟秋冬稍遲皆美香清澄後一月接取別器貯之

動酒酢法 春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢大率酒一斗用水三斗合甕盛置日中曝之雨則盆蓋之勿令水入晴還去盆七月後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動撓之數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳

又方 大率酒兩石麥䴵一斗粟米飯六斗少煖投之杷攪綿幕甕口二七日熟美釅殊常矣

神酢法 要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸䴹三斛凡二物温温暖便和之水多少要使相淹漬水多則酢薄不好甕中用經再宿三日便睦之如睦酒法壓訖澄清內大甕中經三二日甕熱必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醭浮接去之滿一月酢成可食初

本壞作壤韻會曰隱三年穀梁傳曰有食之何也吐者外壤食者內壤註爲傷徐邈亦作傷

熟忌澆熱食犯之必壞酢若無黃蒸及䴹者用麥䴵一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛置如前法甕常以綿幕之不得蓋

作糟糠酢法 置甕於屋內春秋冬夏皆以穰茹甕下不茹則臭大率酒糟粟糠中半粗糠不任用細則泥唯中間收者佳和糟糠必令均調勿令有塊先內荊葉竹於甕中然後下糠糟於黃外均平以手按之去甕口一尺許便止以冷水遶黃外均澆之候黃中水深淺半糟便止以盖覆甕口每日四五度以碗把取黃中汁澆四畔糟糠上三日後糟熱發香氣夏七日冬二七日嘗酢極甜味無糟糠氣便熟矣猶小苦者是未熟更澆如初候好熟乃把取復中淳濃者別器盛更汲冷水澆淋味薄乃止淋法令當日即了糟任飼猪其初把淳濃者夏得二十日冬得六十日後淋澆者止得三五日供食也

當是不撤薑食

酒糟酢法春酒糟則壓頤須糟亦中用然欲作酢者糟常濕者下壓糟極燥者酢味薄作法用石磑子辣部著切谷令破以水拌而蒸之熟便下攤去熱氣與糟相拌必令其均調大率糟常居多和訖臥於酢甕中以向滿爲限以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬經宿醅孔子下之夏日作者宜冷水淋之春秋作者宜溫卧以旅茹甕湯淋之以意消息之

作糟酢法用春糟以水和粥破塊使厚薄如未壓須經三日壓取清水汁兩石許著熱粟米飯四斗投之盆覆密泥二七日酢熟美醲得夏停之甕置屋下陰地之處

食經作大豆千歲苦酒法用大豆一斗熟汰之漬令澤炊曝極燥以酒灌之任性多少以此爲率

作小豆千歲苦酒法用生小豆六斗水汰則甕中黍米作饋覆豆上酒三石灌之綿幕甕口二十日苦酢成

作小麥苦酒法小麥三斗炊令熟著㽅中以布密封其口七日開之以二石薄酒沃之可久長不敗也

水苦酒法取趜粗米各二斗清水一石漬之一宿沸取汁滋米麴飯令熟極熟投甕中以漬米汁隨甕邊稍稍沃之勿使麴發飯起土張邊間中央板蓋其上下居十三日便醋

新成苦酒法取黍米一斗水五升煮作粥麴一斤燒令黃搥破著甕底以熟好泥二日便醋已嘗經試直醋亦不美以粟米一斗投之二七日後清澄美釅與大醋不殊也

烏梅苦酒法烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日曝乾擣作屑欲食輒投水中即成醋耳

蜜苦酒法　水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋
甕口著日中二十日可熟也

外國苦酒法　蜜一斤水三合封著器中與少胡
荾子著中以辟得不生虫正月作
九月九日熟以一銅七七
水添之可三十人食

崔氏曰四月可作酢五月五日亦可作酢

作豉第七十二

作豉法　先作暖蔭屋坎地深三二尺屋必以草
蓋瓦則不佳密泥塞屋牖勿令風及蟲
鼠入也開小戶僅得容人出入厚作藁籬以閉
戶四月五月爲上時七月二十日後八月爲中
時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適
大都在四時交會之際節氣未定亦難得所常
以四孟月十日後作者易成而好大率常欲令
溫如人腋下爲佳若等不調寧傷冷不傷熱分

本邦赤味曾玉味曾之類乎豆油曰多末利參尾勢濃之間用之
分一本作冷

搯音滔周書師乃搯
捛字彙曰抆音險盭屬
字彙曰波陀不平貌

則穰覆還暖熱則臭敗矣三間屋得作百石豆
二十石爲一聚常作者番次相續常有熱氣春
秋冬夏皆不須穰覆作少者唯至冬月乃穰覆
豆耳極少者猶須十石爲一聚若三五石不須
暖難得所故須以十石爲率用陳豆彌好新豆
尚濕生熟難均故也淨揚簸大釜煮之中舒如
飼生豆搯軟便止傷熟則豆爛漉著淨地攤之
冬宜小暖夏須極冷乃內蔭屋中聚至一日再
入以手刺豆堆中候看如人腋下暖便翻之法
以把杴略取堆裏冷豆爲心堆之必以次更略
乃至於盡冷者自然在內暖者居外還作尖堆
勿令婆陀一日再候中暖更翻還如前法作尖
堆若熱湯人手者即爲尖節傷熱矣凡四五度
翻內外均暖微著白衣於新翻訖時便小搯峰
頭令平團團如車輪豆輪厚二尺許乃止復以
手候暖則凡翻翻訖以杷平豆漸薄厚一尺五
寸許第三翻一尺第四翻六寸厚豆便內外均
暖悉著白衣豉爲初定從此以後乃生黃衣復

字彙曰耩音亦耕也

撣其令厚三寸便閉戸三日再入三日閉戸復以杴東西作壠耩豆如穀壠形用稀穊均調杴刬法必令置地豆若著黄地即便爛矣耩偏以杷耩豆常令厚二寸間一日耩之後豆著黄衣色均是出豆於屋外淨揚簸去衣布豆尺寸之數盖是大率中平之言矣冷即微厚熱即須微薄尤須以意斟量之簸訖以大甕盛之半甕水内豆著甕中以杷急抨之使淨若初煑豆傷熟者急手抨淨則漉出若初煑豆微生則抨淨宜小停之使豆小軟則難熟大軟則豉爛水多則難淨是以正須半甕於爾漉出著筐中令半筐許一人作筐一人汲水於甕上就筐中淋急手擻筐令極淨水清乃止淘不潔淨令豉苦漉水盡委著席上先多收谷藏於此時內谷藏於蔭屋窖中掊谷藏作窖底厚二三尺許以蘧蒢蔽窖內豆於窖中使一人在窖中以腳躡豆令堅實內豆盡掩席覆之以谷藏埋席上厚二三尺許復躡令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五

字彙曰蘵蘵同之石切郭璞云蘵草葉似酸漿華小而白中心黄一名黄蒢

玉篇曰抖擻起物也字彙曰掊音裒把也易曰君子以掊多益寡掊猶減也又擊也斃也倒也

日便熟過此性則傷若日數少者豉白而用費唯食此自然香美矣若自食欲久留不能數作者豆熟取出曝之令乾亦得周年豉法難好易壞必須細意人常一日再看之失節傷熱臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖豉味亦惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月初作者先須以谷藏燒地令熱勿焦乃淨掃內豆於蔭屋中則令湯澆黍穄裏令煖潤以覆豆堆每翻竟還以初用黍穰周而覆盖若冬作豉少屋令裏覆亦不得煖者乃淨須於蔭屋之中内微然烟火令早煖不爾則寒矣春秋量其寒煖熱冷亦宜覆之每人出皆還謹密閉戸勿令泄其煖熱之氣也

食經作豉法

常夏五月至八月是時月也率一石豆熟澡之漬一宿明日出蒸之手捻豆破則可使敷冷地地惡者亦可席上敷之厚二寸許豆須通冷以青茅覆之亦厚二寸

許三日視之要須通得廣為可出茅又薄揮之以手指畫之作耕壟一日再三如此三日作此可止更著煑豆取濃汁并秫米女麴五升鹽五升合此豉中以豆汁灑溲之令調以手搏令汁出指間以此為度畢內餅中若不滿餅以矯桑葉滿之勿抑乃密泥之中庭二十七日出排令燥更蒸之時煑矯桑葉汁溲灑之乃蒸如炊熟久可復排之此二蒸曝則成

作家理食豉法 隨作多少精擇豆浸一宿旦炊之與炊米同若作一石豆熟取生茅卧之如作女麴形二七日豆生黃衣簸去之更曝令燥復以水濕令濕手搏之使汁出從指岐間出為佳以著甕器中掘地作埳令足容甕器燒埳中令熱內甕著埳中以桑葉蓋豉上厚三寸許以物蓋如此三徧成

作麥豉法 七月八月中作之餘月則不佳■治小麥細磨為麵以水拌之而蒸氣餾

好熟乃下揮之令冷手挼令細布置蓋亦如麥麴黃蒸法七日衣足亦勿簸揚以鹽湯周徧灑潤之更蒸氣餾極熟乃下揮去熱氣及煖內甕中盆蓋於蘘糞中燠之二七日色黑氣香味便熟搏作小餅如神麴形繩穿為貫屋裏懸之紙袋盛籠以防青蠅塵垢之汙用時全餅著湯中煑之色足漉出削去皮粕還舉一餅得數遍煑用熟香美乃勝豆豉打破湯浸研用亦得然汁濁不如前全煑汁清也

周礼醢人注凡醢醬所和細切為齏字槀曰擣辛物為之辛物薑蒜之類又碎也和也制也

八和齏 初稽反 第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五粳米飯六鹽七醬八

齏臼欲重不則傾動起塵蒜復跳出也底欲平寬而圓底尖擣不著則蒜有粗成以檀木為齏臼粳米硬而不染汗杵頭

大小與杵底相安可杵頭著處廣者省手力而齏易熟蒜復不跳也杵長四尺入臼七八寸圓之以上八棱作之平立急舂之舂緩則葷臭久則易人舂齏宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則塵起又辛氣葷灼揮汗或能塵汙是以須力立舂之蒜淨剝掐去強根不去則苦嘗經度水者宜以魚眼湯渖鑠合半許半生用朝歌大蒜辛辣常異宜分破去心全心用之不然辣失其食味也生薑削去皮細切以冷水和之生布絞去苦汁可以香魚美蕪生姜用乾姜五升齏用生姜一兩乾姜減半兩耳橘皮新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草橘子馬芹子亦得用五升齏用一兩草橘馬芹准此爲度薑橘取其香味氣不須多多則味苦白梅作白梅法在梅杏篇用時合核用五升齏用八枚足矣熟栗黃諺曰金齏玉膾橘皮多則不美故加栗黃取其金色又益

美味甜五升齏用十枚栗用黃軟者硬黑者即不中使用也秔米飯膾齏金須濃故訣云倍着齊蒜多則辣故加飯取其甜美耳五升齏用飯如雞子許大先擣白梅薑橘皮爲末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜蒜頭難熟故宜以漸生蒜難擣故須先下舂令熟次下渖蒜齏熟下鹽復舂令沫之起然後下白梅薑橘末復舂令相得下醋解之白梅薑橘不先擣則不熟不貯出則爲蒜所殺無復香氣是以臨熟乃下之醋必須好惡則齏若大醋經年釅者先以水調和令得所然後下之慎勿著生水於中令齏辣而苦純著大醋不與水調醋復不得美也右件法止爲膾齏耳餘即薄作不求濃膾魚肉裏長一尺者第

一好大則皮厚肉硬不任食止可作鮓魚耳切膾人雖訖亦不得洗手洗手則膾濕要待食罷然後洗也 洗手則膾濕物有自然相厭蓋亦燒穰殺瓠之流其理難彰矣

食經曰冬白橘蒜齏夏白白梅蒜齏肉膾不用梅

作芥子醬法 先曝芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熟多作者可碓擣下絹簁然後水和更研之地令悉著盆合著掃箒上少時殺其苦氣多停則冷無復辛味矣不停則大辛苦摶作圓子大如李或餅子任在人意也復乾曝然後絹囊沉之於美醬中須則取食其爲齏者初殺訖即下美酢解之

食經作芥醬法 熟擣芥子細篩取屑著甕裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如此三過而去其苦微火上攪之少熇覆甌瓦上以灰圍甌邊一宿則成以薄酢蓋厚薄任意

崔寔曰八月取韭菁作擣齏

作魚鮓第七十四

凡作鮓春秋爲時冬夏不佳 寒時難熟熱則非鹹不成鹹復無味兼生蛆宜作[redacted]鮓也 取新鯉魚 魚唯大爲佳瘦魚彌勝肥者雖美而不耐久肉長尺半已上皮骨堅硬不任爲膾者皆堪爲鮓也 去鱗訖則臠 臠形長二寸廣一寸厚五分皆使臠別有皮 臠大長外以過熟傷醋不成佳食之始可噉近骨上生腥不堪食常三分收二耳臠小則均熟寸數者大率言爾亦不可

要脊骨宜方斬其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取肉臠別斬過皆使有皮不宜令有無皮臠也手擲著盆水中浸洗去血臠訖漉出更於清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平板石上迮去水世名逐水鹽水不盡令鮓臠爛經宿迮者亦無嫌也水盡炙一半嘗鹹淡淡則更以鹽和糝鹹則空下糝不復以鹽接之炊秔米飯爲糝飯欲剛不宜弱弱則爛鮓并茱萸橘皮好酒於盆中合和之攪令糝著魚乃佳茱萸全用橘皮細切並取香氣不求多也無橘皮草橘子亦得用酒辟諸邪惡令鮓美而速熟大率一斗鮓用酒半升惡酒不用布魚於甕中一行魚一行糝以滿爲限腹腴居上肥則不能久熟須先食故也魚上多與糝以竹篛交橫帖上八重乃止無篛菰蘆葉並可用春冬無葉時可破葦代之削竹插甕子口內交橫絡之無竹用荆也著屋中著日中火邊者患臭而不美者穰厚茹勿令凍也赤漿出傾却白漿出味酸便熟食時手擘刀切則腥

作裹鮓法　臠魚洗訖則鹽和糝十臠爲裹以荷葉裹之唯厚爲佳穿破則蟲入不復須水浸鎮迮之畢三日便熟名曰暴鮓荷葉別有一種香奇相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘皮則用無亦無嫌也

食經作蒲鮓法　取鯉魚二尺以上削盡治之用米三合鹽二合醃一宿厚與糝

字彙曰醃音淹鹽漬魚物

作魚鮓法　削去畢便鹽醃一食頃漉汁令盡更洗淨魚與飯裹不用鹽也

作長沙蒲鮓法治大魚洗令淨厚鹽令魚不四五宿洗去鹽炊白飯漬令見水
中鹽飯穰清多飯無若
作夏月魚鮓法臠一斗鹽一升八合精米三升炊作飯酒二合橘皮薑半合茱
萸二十顆仰着器中多少以此為率
作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚若爛者不中
截却頭尾煖湯淨疏洗去鱗訖復以冷水浸一
宿一易水數日肉起漉出方四寸斬炊粳米飯
為糝嘗鹹淡得所取生茱萸葉布甕子底少取
生茱萸子和飯取香而已不必多多則苦一重

魚一重飯飯倍多且熟手按令堅實荷葉閉口無荷葉取
蘆葉無蘆葉乾箬葉亦得泥封勿令漏氣置日中春秋一月
夏二十日便熟久而彌好酒食俱入酥塗火炙
特精膾之尤美也
作猪肉鮓法用肥猪肉淨爛治訖剔去骨作條
廣五寸三分易水煑之令熟為佳勿令大爛熟
出待乾切如鮓臠片之皆令帶皮炊粳米飯為
糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮓法糝欲倍多
令早熟泥封置日中一月熟蒜齏薑鮓任意所便

脠之尤美矣

脯腊第七十五

字彙曰脯音府腊肉東方朔曰乾肉爲脯又曰腊音息乾肉周礼疏腊之言夕也朝曝於夕乃乾也

作五味脯法正月二月九月十月爲佳用牛羊麞鹿野豕猪肉或作條或作片罷（凡欲肉皆須順理不用斜）各自別搥牛羊骨令碎熟煮取汁掠去浮沫停之使清取香美豉（別以冷水淘去塵穢）用骨汁煮豉色足味調漉去滓待冷下鹽（適口而已勿使過鹹）細切葱白擣令熟椒薑橘皮皆末之（量多少）以浸脯手揉令片脯三宿則出條脯須嘗看味徹乃出皆細繩穿於屋北簷下陰乾條脯浥浥時數以手搦令堅實脯成置虛靜庫中（著烟氣味苦）紙袋籠而懸之（置於甕則鬱浥若不籠則青蠅塵汙）臘月中作條者名曰瘃脯堪度夏每取時先取其肥者（肥者膩不耐久）

作度夏白脯法（臘月作最佳正月二月三月亦得作之）用牛羊麞鹿肉之精者（肥不耐久）破作片罷冷水浸搦去血水清乃止以冷水淘白鹽停取清水下椒末浸再宿出陰乾浥浥時以木棒輕打令堅實（僅使堅實而已慎勿令碎肉出）瘦死牛羊及羔犢彌精小羔子全浸之

字彙曰瘃音竹手足凍瘡　字彙曰煻音堂煨火　字彙曰爊音麃煉也

先用煖湯淨洗無復腥氣乃浸之

作甜肥脯法臘月取麞鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著盬脆如凌雪也

作鱧魚脯法一名鮦魚也十一月初至十二月末作鹹湯令極鹹多下薑椒末灌魚口以滿為度竹杖穿眼十箇一貫口向上於屋北簷下懸之經冬令瘃至二月三月魚成生刳取五臟酸醋浸食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封煻灰中爊之烏刀切去泥草以皮布裹之而槌之白如珂雪味又絕倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法臘月初作用鵝鴈雞鴨鶬鳵鳧鴙兔鴿鶉生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶留脂瓶則臊也全浸勿四破別煮牛羊骨肉取汁牛羊科得不須並用浸豉和調一同五味脯法浸四五日嘗味徹便出置箔上陰乾火炙熟槌亦名瘃腊亦名瘃魚

腊雞雉鶉三物去腥藏物開臆

作脃脯法臘月初作任為五味脯者皆中作唯魚不中耳白湯熟煮掠去浮沫欲去釜時尤須急火急則易燥置箔上陰乾之甜脃殊常

字彙曰羹以菜爲主臛以肉爲主

作浥魚法 四時皆得作之 凡生魚悉中用唯除鮎鱯 上奴[redacted]反下胡化反 耳去直腮破腹作鮍淨疎洗不須鱗夏月時須多著鹽春秋及冬調適而已亦須倚鹹兩兩相合冬直積置以席覆之夏須甕盛泥封勿令蠅蛆 甕須鑽底數孔拔引去腥汁汁盡還塞 肉紅赤色便熟食時洗卻鹽煮蒸炮任意美於常魚 作鮓醬爊煎悉得

羹臛法第七十六

食經作芋子酸臛法猪羊肉各一斤水一斗煮令熟成治芋子一升別蒸之葱白一升著肉中合煮使熟粳米三合鹽一合豉汁一升苦酒五合口調其味生薑十兩得臛一斗

作鴨臛法用小鴨六頭羊肉二斤大鴨五頭葱三升芋二十株橘皮三葉木蘭五寸生薑十兩豉汁五合米一升口調其味得臛一斗先以八升酒煮鴨也

作鼈臛法鼈具完全煮去甲藏羊肉一斤葱三升豉五合粳米半合薑五兩木蘭一寸酒二升煮鼈鹽苦酒口調其味也

康熙字典曰正字通觔與斤同後人譌爲斤兩之斤舊唐書文宗紀焼灰煎塩毎石

作豬蹄酸羹一斛法豬蹄三具煑令爛擘去大骨乃下葱頭豉汁苦酒鹽口調其味舊法用餳六斤今除也

作羊蹄臛法羊蹄七具羊肉十五斤葱三升豉汁五升米一升口調其味生薑十兩橘皮三葉

作兎臛法兎一頭斷大如棗水二升酒一升木蘭五分葱三升米一合鹽豉苦酒口調其味也

作酸羹法用羊腸二具餳六觔瓠葉六觔葱頭二升小蒜三升麪三升豉汁生姜橘皮口調之

灰得塩一十二觔一兩葛長庚金丹賦藥材觔兩按前漢貨殖傳本作斤从斤爲正

作胡羹法用羊脇六斤又肉四斤水四升煑出脇切之葱頭一斤胡荽一兩安石榴汁數合口調其味

作胡麻羹法用胡麻一斗擣煑令熟研取汁三升葱頭二升米二合煑火上葱頭米熟得二升半在

作瓠菜羹法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升鹽蟻五合口調其味

作鷄羹法雞一頭解骨肉相離切肉琢骨煑使

字彙曰䈽音歌䈽笋莚出南中

字彙曰𦟝同饌

字彙曰胳音各腋下

熟漉去骨以葱頭二升棗三十枚合煮羹一斗
五升
作笋䈽鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法臠亦
如此䈽四升洗令極淨鹽盡別水煮數沸出之
更洗小蒜白及葱白頭汁等下之令沸便熟也
肺𦟝蘇本反法羊肺一具煮令熟細切別作羊肉
臛以粳米二合生薑煮之
作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡裂
之細切羊胳肪二升細切薑一斤橘皮三葉椒

也篇海曰肪音方脂肪也肥也

篇海曰胘同膍音皮鳥胘胵鳥藏也又牛百葉也

字彙曰豘同豚

末一合豆醤一升豉汁五合麪一升五合和米
一升作糝都和合更以水三升澆之解大腸淘
汰復以白酒一過洗腸中屈申以和灌腸屈長
五寸煮之視血不出便熟寸切以苦酒醤食之
也
羊節解法羊胘一枚以水雜生米三升葱一虎
口煮之令羊熟取肥鴨肉一斤羊肉一斤豬肉
半斤合剉作臛下蜜令甜以同熟羊胘投臛裏
便煮得兩沸便熟治羊合皮如豬豘法善矣

字彙曰芼音毛礼内則芼羹以菜雜肉為羹也又芼之以蘋藻詩周南左右芼之 字彙蝸蝸牛

羗煮法好鹿頭純煮令熟著水中洗治作臠如兩指大豬肉琢作臛下葱白長二寸一虎口細切 及橘皮各半合椒少許下苦酒鹽豉適口

一鹿頭用二斤豬肉作臛

食膾魚蓴羹芼羹之菜蓴為第一四月蓴生莖而未葉名作雉尾蓴第一作肥羹葉舒長足名曰絲蓴五月六月用絲蓴入七月盡九月十月内不中食蓴有蝸蟲著故也蟲甚細微與蓴一體不可識別食之損人十月水凍蟲死蓴還可

字彙曰煠音暫同煠湯渫博雅瀹也

食從十月盡至三月皆食環蓴環蓴者根上頭絲蓴下茇絲蓴既死上有根茇形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取即苦澀凡絲蓴陂池積水色黃肥好直淨洗則用野取色青須別鐺中熱湯暫煠之然後用不煠則苦澀絲蓴環蓴悉長用不切魚蓴等並冷水下若無蓴者春中可用蕪菁英秋夏可畦種芮菘蕪菁葉冬用薺菜以芼之蕪菁等宜待沸掠去上沫然後下之皆少著不用多多則失羹味乾蕪菁無味不中用豉

汁於別鐺中湯煑一沸漉出滓澄而用之勿以杓捉捉則羹濁過不清煑豉但作新琥珀色而已勿令過黑黑則鹾苦唯蓴芼而不得著葱䪥及米糝菹醋等蓴尤不宜鹹羹熟即下清冷水大率羹一斗用水一升多則加之益羹清儁甜美下菜豉鹽悉不得攪攪則魚蓴碎令羹濁而不能好

食經曰蓴羹魚長二寸唯蓴不切鯉魚冷水入蓴白魚冷水入蓴沸入魚與鹹豉又云魚長三

寸廣二寸半又云蓴細擇以湯沙之中破鯉魚邪截令薄准廣二寸橫盡也魚半體熟煑三沸渾下蓴與豉汁漬鹽

醋菹鵝鴨羹方寸准熬之與豉汁米汁細切醋菹與之下鹽半奠下醋與菹汁

菰菌魚羹魚方寸准菌湯沙中出劈先煑菌令沸下魚又云先下與魚菌菜糝葱豉又云洗不沙肥肉亦可用半奠之

荀恩丑反䈽古可反魚羹䈽湯清令釋細擘先煑䈽

字彙曰臉䐑羹也

令煮沸下魚鹽豉半奠之
鯉魚臛用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪
截臛葉方寸半准豉汁與魚俱下水中與研米
汁煮熟與鹽薑橘皮椒末酒鯉澀故須米汁也
鯉魚臛用大者鱗治方寸厚五分和煮如鯉臛
與全米糝奠時去米粒半奠若過米奠不合法
也
臉䐑上力減反下初減反用豬腸經湯出三寸斷之決破
切細熬與水沸下豉清破米汁葱薑椒胡芹小

字彙曰燖煺燖以湯沃毛令脫也又洗肉於湯也又火熟物

蒜芥並細切鍛下鹽醋蒜子細切將血奠與之
早與血則變大可增米奠
鯉魚湯肉用大鯉一尺已上不合用淨鱗治及
霍葉斜截為方寸半厚二寸豉汁與魚俱下水
中與白米糝煮熟與鹽薑糊橘皮屑米半奠時
勿令有糝
鮀臛湯燖徐廉反去腹中淨洗中解五寸斷之煮
沸令變色出方寸分准熬之與豉清研汁煮令
極熟葱薑橘皮胡芹小蒜並細切鍛與之下鹽

醋半奠

槧（七艷反）次用肥鵝鴨肉渾米煮研爲候長二寸廣一寸厚四分許去大骨白湯別煮槧經半月久漉出淅其中杓迮去令盡羊肉下汁中煮與鹽豉將熟細切鍜胡芹小蒜與之生熟如爛不與醋若無槧用菰菌用地菌黑裏不中槧大者中破小者渾用槧者樹根下生木耳要復接地生不黑者乃中用米奠也

損腎用牛羊百葉淨治令白韲葉切長四寸下

（玉篇曰肕堅肉也）

鹽豉中不令大沸大熟則肕但令小卷止與二寸蘇薑末和肉漉取汁盤滿奠又用腎切長二寸廣寸厚五分作如上奠亦用入薑韲別奠隨之也

爛熟爛熟肉諧令勝刀切長三寸廣寸半厚三寸半將用肉汁中葱薑椒橘皮胡芹小蒜並細切鍜幷鹽醋與之別作臛臨用寫臛中和奠有沈將用乃下肉候汁中小久則變大可增之[redacted]

治羹臛傷鹹法取車轍中乾土末綿篩以兩重

帛作袋子盛之繩繫令堅堅沈著鐺中須臾則
淡便引出

蒸缹法第七十七 缹方九切

篇海曰缹音缶蒸缹王篇大熟也

食經曰蒸熊法取三升肉熊一頭淨治煮令不[redacted]熊半熟以豉清漬之一宿生秫米二升勿近水淨拭以豉汁濃者二升漬米令色黃赤炊作飯以葱白長二寸一升細切盬橘皮各二升盬三合合和之著甑中蒸之取熟蒸羊肫鵝鴨悉如此一本用猪膏三升豉汁一升合灑之用橘皮一升

蒸肫法好肥肫一頭淨洗垢煮令半熟以豉汁漬之生秫米一升勿令近水濃豆汁漬米令黃色炊作饙復以豉汁灑之細切薑橘皮各一升葱白三寸四升橘葉一升合煮餾中密覆蒸兩三炊久復以猪膏三升合豉汁一升灑便熟也

蒸熊羊如肫法鵝亦如此

蒸雞法肥雞一頭淨治猪肉一斤香豉一斤盬五合葱白半虎口蘇葉一寸圍豉汁三升著盬

安甑中蒸令極熟

缹豬肉法淨燖豬訖更以熱湯遍洗之毛孔中即有垢出以草痛揩如此三遍疏洗令淨四破於大釜煑之以杓掠取浮脂別著甕中稍稍添水數數掠脂脂盡漉出破為四方寸臠易水更煑下酒二升以殺腥臊青白皆得若無酒以酢漿代之添水掠脂一如上法脂盡無復氣漉出板初於銅鐺中缹之一行肉一行擘葱渾豉白鹽薑椒如是次第布訖下水缹之肉作琥珀色

乃止恣意飽食亦不䭎(烏縣切)乃勝燠肉欲得著冬瓜甘瓠者於銅器中布肉時下之其盆中脂練白如珂雪可以供餘用者焉

缹豚法肥豚一頭十五斤水三升甘酒三升合煑令熟漉出擘之用稻米四升炊先裹薑一升橘皮二葉葱白三升豉汁涑䭙(音)作糝令用醬清調味蒸之炊一石米頃下之也

缹鵝法肥鵝治解臠切之長二寸率十五斤肉秫米四升為糝先裝如缹肫法訖以豉汁橘皮

葱白醬清生薑蒸之如炊一石米頃下之

胡炮著教切肉法肥白羊肉生始周年者殺則生縷切如細葉脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒蓽撥胡椒令調適淨洗羊肚翻之以切肉脂內於肚中以向滿爲限縫合作浪中坑火燒使赤脚灰火內肚著坑中還以灰火覆之於上更燃炊一石米頃便熟香美異常非著炙之例

蒸羊法縷切羊肉一斤豉汁和之葱白一升著上合蒸熟出可食之

蒸猪頭法取生猪頭去其骨煮一沸刀細切水中治之以清酒鹽肉蒸皆口調和熟以乾薑椒著上食之

作懸熟法猪肉十斤去皮切臠葱白一升生薑五合橘皮二葉秫三升豉汁五合調味蒸若七斗米頃下

食次曰熊蒸大剝大爛小者去頭脚開腹渾覆蒸熟擘之片大如手又云方二寸許豉汁煮秫米䪥白寸斷橘皮胡芹小蒜並細切鹽和糝更

篇海曰箬音若竹葉而長大

蒸肉一重間未盡令爛熟方六寸厚一寸奠合糝又云秫米鹽豉葱䪥薑切鍜爲屑內熊腹中蒸熟擘奠糝在下肉在上又云四破蒸令小熟宜肉糝用饙葱鹽豉和之下更蒸蒸熟擘糝在下乾薑椒橘皮糝在下豚蒸如蒸熊鵝蒸去頭如豚

裹蒸生魚方七寸准又云五寸准豉汁煮秫米如蒸熊生薑橘皮胡芹小蒜鹽細切熬糝膏油塗箬十字裹之糝在上復以糝屈牖篸祖咸反之又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡芹

篇海篸參同 箸 康熙字典 鯿或作鰿

小蒜置土篸箬蒸之既奠開箬箸邊奠上毛蒸魚菜白魚鰿音賓魚最上淨治不去鱗一尺已還渾鹽豉胡芹小蒜細切著魚中與菜並蒸又魚方寸准亦云五六寸下鹽豉汁中即出菜上蒸之奠亦菜上蒸又云竹籃盛魚菜上又云竹蒸並奠

蒸藕法水和稻穰糟揩令淨研去節與蜜灌孔裏使滿溲蘇麵封下頭蒸熟除麵瀉去蜜削去皮以刀截奠之又云夏生冬熟雙奠亦得

字彙曰脝諸成切音征煮魚煎肉曰脝又曰腤音諳煮魚肉也

脝腤煎消法第七十八

脝魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下猪羊牛三種肉腤兩沸下鮓打破雞子四枚瀉中如瀹雞子法雞子浮便熟食之

食經脝鮓法破生雞子豉汁鮓俱煮沸即奠又云渾用豉奠訖以雞子豉帖去鮓沸湯中與豉汁渾葱白破雞子寫中奠二升用雞子衆物是停也

五侯脝法用食板零揲雜鮓肉食水煮如作羹

法

純蒸魚法一名缹魚用鯖魚治腹裹去腮不去鱗以鹹豉葱白薑橘皮鮓細切合煮沸乃渾葱白將熟下酢又云切生薑令長奠時葱在上大奠一小奠若大魚成治准此

腤雞一名缹雞一名雞臛以渾鹽豉葱白中截乾蘇微火炙生蘇不炙與成治渾雞俱下水中熟煮出雞及葱漉出汁中蘇豉澄令清擘肉廣寸餘奠之以煖汁沃之肉若冷將奠蒸令煖滿

奠又云葱蘇鹽豉汁與雞俱煮既熟擘奠與汁葱蘇在上莫按下可增葱白令細也

脂白肉一名白焦肉鹽豉煮令向熟薄切長二寸半廣一寸准甚薄下新水中與渾葱白小蒜鹽豉清又䪥葉切長二寸與葱薑不與小蒜䪥亦可

腤豬法一名焦豬肉 一名豬肉鹽豉一一如焦白肉之法

腤魚法用鯽魚渾用軟體魚不用鱗治刀細切葱與豉葱俱下葱長四寸將熟細切薑胡芹小蒜與之汁色欲黑無醋者不用椒若大魚方寸准得用軟體之魚大魚不好也

蜜純煎魚法用鯽魚治腹中不鱗苦酒蜜中半和鹽漬魚一炊久漉出膏油熬之令赤渾奠焉

勒鴨消細研熬如餅臛熬之令小熟薑橘椒胡芹小蒜並細切熬黍米糝鹽豉汁下肉中復熬令似熟色黑平滿奠兎雉肉次好凡肉赤鯉背可用勒鴨之小者大如鳩鴿色白也鴨煎法用新成子鴨極肥者其大如雉去頭爛治却腥翠

五藏又淨洗細剉如籠肉細切葱白下鹽豉汁
炒令極熟下薑椒末食之

菹緑第七十九

字彙曰菹同葅音疽淹菜爲菹

食經曰白菹鵝鴨雞白煮者鹿骨研爲准長三
寸廣一寸下杯中以成清紫菜三四片加上鹽
醋和肉汁沃之又云亦細切須加上又云准訖
肉汁中更煑亦啖少與米糝凡下醋下紫菜滿
奠焉

菹肖法用豬肉羊肉鹿肥者䪥葉細切熬之與
鹽豉汁細切菜菹葉細如小蟲絲長至五寸下
肉裏多與菹汁令酢

蟬脯菹法搥之火炙令熟細擘下酢又云蒸之
細切香菜置上又云下沸湯中即出擘如上香
菜蓼法

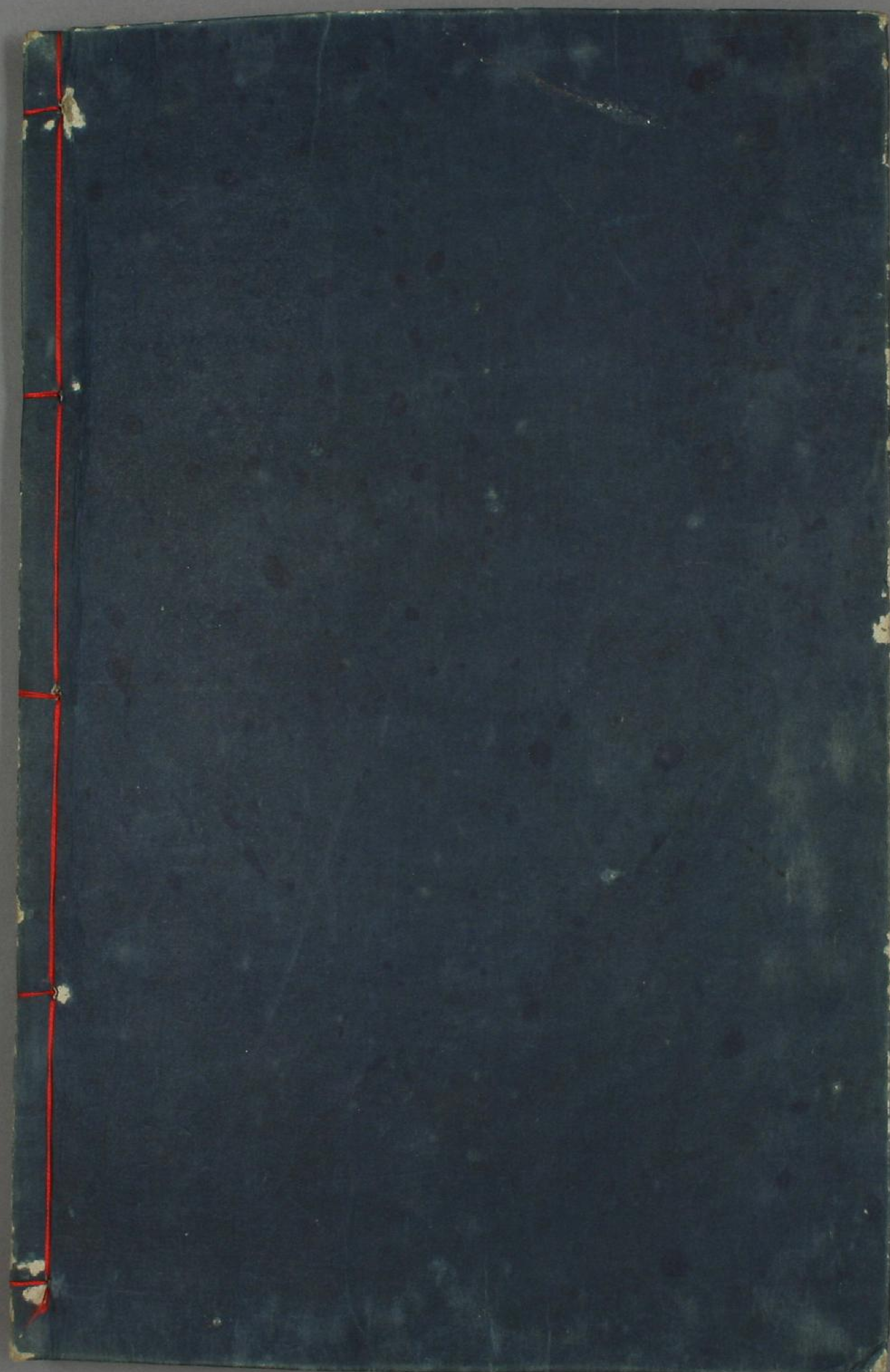
緑肉法用豬雞鴨肉方寸准熬之與鹽豉汁煑
之葱薑橘胡芹小蒜細切與之下醋切肉名曰
緑肉豬雞名曰酸

白瀹 瀹音藥 煑也 肫法用乳下肥肫作魚眼湯下冷

水和之擘肫令淨罷若有麤毛鑷子拔去柔毛則剔之茅蒿葉揩洗刀刮削令極淨淨揩釜勿令渝釜渝則肫黑絹袋盛肫酢漿水煑之繋小石勿使浮出上有浮沫數掠去兩沸急出之及熱以冷水沃豚又以茅蒿葉揩令極白淨以少許麵和水爲麪漿復絹袋盛肫繋石於麪漿中煑之掠去浮沫一如上法好熟出著盆中以冷水和煑肫麪漿使煖煖於盆中浸之然後擘食皮如玉色滑而且美

酸肫法用乳下肫燖治訖并骨斬臠之令片別帶皮細切葱白豉汁炒之香微下水爛煑爲佳下粳米爲糝細擘葱白并豉汁下之熟下椒醋大美

齊民要術卷第八





齊民要術

九

特別
ナ1
3856
9



門 ナ 1
號 3856
巻 9





齊民要術卷第九

後魏高陽太守賈思勰撰

楊守敬記

炙法第八十
脺奥糟苞第八十一
餅法第八十二
糉𩟭第八十三
煮粿第八十四
醴酪第八十五
飧飯第八十六

36 2257

字彙曰豭音乇豬児又曰豶犍牛也又青健強者皆曰犗又牸音字牝牛

素食第八十七

作菹并藏生菜第八十八

餳餔第八十九

煑膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十

炙豬法

用乳下豘極肥者豶牸俱得繫治一如煑法揩洗刮削令極淨小開腹去五臟又淨洗以茅茹腹令滿柞木穿緩火遙炙急轉勿住（轉常使周而不帀）

（偏焦也）清酒數塗以發色（色足便止）取新豬膏極白淨者塗拭住著無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類真金入口則消狀若凌雪含漿膏潤特異凡常也

棒炙（棒或作俸）

大牛用膂小犢用腳肉亦得逼火偏炙一面色白便割割又炙一面含漿滑美若四面俱熟然後割則澀惡不中食也

腩炙（腩奴感反）

字彙曰腩音南煮肉也 篇海曰𦢊音三脂肪也 字彙曰胘音弦牛百

牛羊麞鹿肉皆得方寸臠切葱白研令碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則肕撥火間痛逼火廻轉急炙色白熟食含漿滑美若舉而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙

牛羊豬肝皆得臠長寸半廣五分亦以葱鹽豉汁腩之以羊絡肚𦢊(素干反)脂裹横穿炙之

牛胘炙

老牛胘厚而肥剗穿痛蹙令聚逼火急炙令上

葉也服虔曰有角者胘無角者肚 一本朋作脜朋音掤膚肉壞也

劈裂然後割之則脆而甚美若挽令舒申微火遥炙則薄而且朋

灌腸法

取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切葱白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩條夾而炙之割食甚香美

食經曰作豉丸炙法

羊肉十斤豬肉十斤縷切之生薑三升橘皮五葉藏瓜二升葱白五升合擣令如彈丸別以五

篇海曰膊音扑割肉也

斤半肉作臛乃下丸炙煮之作丸也

膊炙豘法

小形豘一頭膊開去骨去厚處安就薄處令調取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚醤汁三合琢葱白三斤薑一合橘皮半合和二種肉著豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹箬著上以板覆上重物迮之得一宿明旦微火炙以串一升合和時時刷之黄赤色便熟先以雞子黄塗之今世不復用也

篇海曰銜同銜音咸凡口含物

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜菹一合葱白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著充竹串上破雞子十枚別取白先摩之令調復以雞子黄塗之唯急火急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥豘亦得也

銜炙法

取極肥子鵝一隻淨治煮令半熟去骨剉之和

大豆酢五合瓜菹三合薑橘皮各半合切小蒜一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令調取好白魚肉細琢裹作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥者一升細作酢五合葱瓜菹各二合薑橘皮各半合魚醬汁三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食（一本用椒十枚作屑和之）

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜菹五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一合和炙之令熟合取後背入著腹中弗之如常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁更刷魚上便成

腩炙法

肥鴨淨治洗去骨作臠酒五合魚醬汁五合薑

葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙

子鵝作亦然

豬肉酢法

好肥豬肉作臠鹽令鹹淡適口以飯作糝如作酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙

用鵝鴨羊犢麞鹿豬肉肥者赤白半細研熬之以酸瓜菹筍薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽豉汁合和肉丸之手搦（汝角切）為寸半方以羊豬胳肚

字彙曰啗同啖噉也食也

字彙曰堰音歐甖沙

膱裹之兩岐簇兩條簇炙之簇兩臠令極熟奠四臠牛雞肉不中用

擣炙（一名筒炙　一名黃炙）

用鵝鴨麞鹿豬羊肉細研熬和調如啗炙若解離不成與少麪竹筒六寸圍長三尺削去青皮節悉淨去以肉薄之空下頭令手捉炙之欲熟小乾不著手豎堰中以雞鴨白手灌之若不均可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨

翅毛刷之急手數轉緩則壞既熟渾脫去兩頭六寸斷之促奠若不即用以蘆荻包之束兩頭布蘆間可五分可經三五日不爾則壞與麵則味少酸多則難著矣

餅炙

用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊肋仰㨗凡上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮即止淨洗臼中熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹木作圓範格四寸面油塗絹藉之絹從格上下以裝之按令均平手捉絹倒餅膏油中煎之出鐺及熱置拌上盌子底按之令勿拗將奠鱻仰之若盌子奠仰與盌子相應又云用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏油煎如作雞子餅十字解奠之還令相就如全奠小者二寸半奠二葱葫二斤生物不得用用則班可增衆物若是先停此若無亦可用此物助諸物

字彙曰捉搦也搤也捕也篇海曰拗抑也

範炙

篇海曰鍻音謁以鐵爲揭也揭所以表識

用鵝鴨臆肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱胡芹小蒜鹽豉切如塗肉塗炙之斫取臆肉去骨奠如白煮之者

炙鉗

鐵鍻上炙之汁出去半殽以小銅拌奠之大奠六小奠之八仰奠別奠酢隨之

炙蠣

似炙鉗汁出去半殽三肉共奠如鉗別奠酢隨之

韻會曰螯大足在首上如鐵者

韻會謹重也

炙車螯

炙如蠣汁出去半殽去屎三肉一殽與薑橘屑重炙令煖仰奠四酢隨之勿令熟則肕

炙魚

用小鯿白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大爲方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇欓細切鍜盤豉酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥復與之熟而止色赤則好雙奠不惟用一

作膟奥糟苞第八十一

作膟肉法

驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲餘月作者必須覆護不密則蟲生麤臠肉有骨者合骨麤剉鹽麴麥䴷合和多少量意斟裁然後鹽麴二物等分麥䴷倍少於麴和訖内甕中密泥封頭日曝之二七日便熟煮供朝夕食可當醬

作奥肉法

先養宿豬令肥臘月中殺之摮訖以火燒之令黃用暖水梳洗之削刮令淨刳去五臟豬肪𤆴取脂肉臠方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中𤆴之肉熟水氣盡更以向所𤆴肪膏煮肉大率脂二升酒三升鹽三升令脂沒肉緩水煮半日許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉甕中令相淹漬食時水煮令熟而調和之如常肉法尤宜新韭新韭爛拌亦中炙啖其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搦之如粥著鹽令鹹内捧炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆炙噉之暑月得十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作棒炙形茅菅中苞之無菅茅稻稈亦得用厚泥封勿令裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如新殺肉

字彙曰䐑音輒薄切肉也

食經曰作犬䐑徒攝反法

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煮之令三沸易湯更以小麥白酒各三升煮令肉離骨乃擘雞子三十枚著肉中便裹肉甑中蒸令雞子得乾以石迮之一宿出可食名曰犬䐑

食經曰苞䐑法

用牛鹿頭肫蹄白煮柳葉細切擇去耳口鼻舌又去惡者蒸之別切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨卵薑椒橘皮鹽就甑中和之仍復蒸之令極爛

字彙蹲音傳腓腸

熟一升肉可與三鴨子別復蒸令輭以苞之用
散茅爲束附之相連必致令裹大如鞾雍小如
人脚蹲腸大長二尺小長尺半大木迮之令平
正唯重爲佳冬則不入水夏作小者不迮用小
板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纒
之兩頭與楔楔蘇結反之二板之間楔宜長薄令
中交度如楔車軸法強打不容則止懸井中去
水一尺許若急待肉水中時用去上白皮名曰
水腜又云用牛豬肉煑切之如上蒸熟置出白

丹鉛總錄曰酵起麪也　正字通以酒母起麪曰発酵　蕭子顯齊書永明九年正月

茅上以熟煑雞子白三重間之即以茅苞細繩
概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一
日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并
細切蕫橘就甑中和之蒸苞如初莫如白腜一
名迮腜是也

餠法第八十二

食經曰作餠酵法

酸醬一斗煎取七升用粳米一升煑著醬遲下
火如作粥六月時溲一石麪著二升冬時著四

升作

詔次扇槃薦宣皇帝起麪餅註発酵也韋巨源食單有婆羅門輕高麪今俗籠蒸饅頭發酵浮起者是也

作白餅法

麪一石白米七八升作粥以白酒六七升酵中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麪麪起可作

作燒餅法

麪一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麪當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麪厚四五分廣六七寸便著胡

餅爐中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰粲 一名亂積

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節概作孔竹杓中下瀝五升鐺裏膏脂煑之熟三分之一鐺中也

膏環 一名粔籹

用秫稻米屑水蜜溲之強澤如湯餅麪手搦團可長八寸許屈令兩頭相就膏油煑之

字彙曰餢鍮餅也

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鐺中膏油煎之令成團餅厚二分全奠一

細環餅截餅 環餅一名寒具 截餅一名蝎子

皆須以蜜調水溲麪若無蜜煑棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳溲者 入口即碎脆如凌雪

餢鍮 起麪如上法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十日輙然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃入脂浮出即急翻以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輭而可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者洩其潤氣堅破不好法須甕盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餺飩法

細絹篩麪以成調肉臛汁待冷溲之水引挼如著大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鐺上挼

字彙曰溲音蒐水調粉麪也

字彙曰餡與餡同餅也

令薄如韮葉逐沸煮

餺飩挼如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁挼使極薄皆急火逐沸熟煮非直光白可愛亦自滑美殊常

切麪粥 一名棊子麪 麱 盧貨反 麪 蘇貨反 粥法

剛溲麪揉令熟大作劑挼餅麤細如小指大重縈於乾麪中更挼如麤著大截斷切作方棊簸去勃甑裏蒸之氣餾勃盡下著陰地淨席上薄攤令冷挼散勿令相黏袋舉置須即湯煮別作

康熙字典曰麱盧臥切麱䴷粟粥

篇海曰笊籬竹杓上音爪

字彙曰綫縷也

臛澆堅而不泥冬天一作得十日麱麪以粟餅饙水浸即漉著麪中以手向簸箕痛挼令均如胡豆揀取均者熟乾曝乾須即湯煮笊籬漉出別作臛澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臛中汁沸油豆粉 若用粗粉脆而不美不以湯皮則主不中食 如環餅麪先剛溲以毛痛揉令極耎熟更以臛汁溲令擇鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽作六七小孔僅容粗麻綫若作水引形者更割

牛角開四五孔容韭葉取新帛細細兩段各方半下依角之小鐅去中央綴角著紬以鑽鑽之密綴勿令漏粉用訖洗舉得十二年用裹盛溲粉斂四角臨沸湯上搦出熟煮臛澆著酪中及胡麻飲中者眞類玉色積積著與好麪不殊一名帽餅著酪中者直用白湯溲之不須肉汁

豚肉餅法一名撥餅

湯溲粉令如薄粥大鐺中煮湯以小杓子挹粉著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟

令漉出著冷水中酪以豚皮臛澆酪任意滑而且美

治麪砂墋初飲反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麪中拌使均調於布巾中良久挻動之土株悉著麥於麪無損一石麪用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餅令人無病

糉䊦法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以

字彙墋音參不清澄貌漢功臣贊上墋下黷注滓也又沙土也

篇海曰角黍以芦竹

葉裹黏亦作粽粽

字彙曰簜音蕩大竹筩也

淳濃灰汁煑之令爛熟於五月五日夏至啖之
黏黍一名糉一名角黍蓋取陰陽尚相裹未分
散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使澤計二升米以成粟一斗著竹
簜内米一行粟一行裹以繩縛其繩相去寸所
一行須釜中煑可炊十石米間黍熟

食次曰䊦

用秫稻米末絹羅水蜜溲之如强湯餅麪手搦
之令長尺餘廣二寸餘四破以棗栗肉上下著
之徧與油塗竹箬裹之爛蒸奠二箬不開破去
兩頭解去束附

徐幹齊都賦主人盛饗期盡所有

篇海曰粍音摘黏也又屑米爲飲

煑䊦第八十四

煑䊦（草片反米有也盛作根）

煑䊦

食次曰宿客足作䊦粍（蘇革反）䊦米一斗以沸湯
一升沃之不用腻器斷箕漉出滓以䊦箒舂取
勃勃別出一器中折米白煑取汁爲白飲以飲
二升投䊦汁中又云合勃下飲訖出勃䊦汁復

悉寫釜中與白飲合煑令一沸與鹽白飲不可過折米弱炊令相著盛飯甌中半奠杓抑令偏著一邊以粒汁沃之與勃又云粒末以二升小器中沸湯漬之折米煑爲飯沸取飯中汁半升折箕漉粒出以飲汁當向粒汁上淋之以粒筩舂取勃出別勃置復著折米瀋汁爲白飲以粒汁捘中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者得停西粒最勝又云以勃少許捘白飲中勃若散壞不得和白飲但單用粒汁焉

煑醴酪第八十五

煑醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及已乃隱於介休縣綿山中其門人憐之懸書於公門文公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死文公以綿上之地封之以旌善人於今介山林木遥望盡黑如火燒狀又有抱樹之形世世祠祀頗有神驗百姓哀之忌日爲之斷火煑醴而食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流

行遂爲常俗　然麥粥自可禦暑不必要在寒食世有能此粥者聊復録耳

治釜令不渝法

常於暗信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易然其渝黑難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不渝法以繩急束蒿斬兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以蒿三徧淨洗拭却水乾然使熟買肥豬肉脂合皮大如手者三四段以脂處處徧揩拭釜察作聲復著水痛疎洗視汁黑如墨拭却更脂拭疎洗如是十徧許汁清無復黑乃止則不復渝煮杏酪煮餳煮地黄染皆須先治釜不爾則黑惡

煮醴法

與煮黑餳同然須調其色澤[redacted]味淳濃赤色足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交甘若醴疑謂此非醴酒也

煮杏酪粥法

用宿穬麥其春種者則不中預前一月事麥折令精細簸揀作五六等必使别均調勿令麤細

相雜其大如胡豆者麤細正得所曝令極乾如上治釜訖先釜煮一釜麤粥然後淨洗用之打取杏仁以湯脫去黃皮熟研以水和之絹濾取汁汁唯淳濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火先煮杏仁汁數升上作肬腦皺然後下穬麥米唯須緩火以匕徐徐攪之勿令住煮令極熟剛淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二斗者抒粥著盆子中仰頭勿蓋粥色白如凝脂米粒有類青玉停至四月八日亦不動渝釜令

粥黑火急則焦苦舊盆則不滲水覆蓋則解離其大盆盛者數捲 居万切 亦生水也

飧飯第八十六

作粟飧法

師米欲細而不碎 碎則濁而不美 師訖即炊 經宿則涎 淘必宜淨 十遍以上彌佳 香漿和煖水浸饙少時以手挼無令有塊復小停然後壯 凡停饙冬宜久夏少時盖以人意消息之 若不停饙則飯堅也 投飧時先調漿令甜酢適口下熱飯於漿中尖出便止宜少時住勿使撓攪待其自解

字彙曰饙同餴烝米一熟而以水沃之乃再烝也

字彙曰撈音牢沈取也

散然後撈盛飧便滑美若不飯即擾令飯堅

折粟米法

取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽內以湯淘腳踏瀉去瀋更踏如此十徧隱約有七斗米在便止漉出曝乾炊時又淨淘下饙時又淨淘下饙時於大盆中多著冷水必令冷徹米必以手挼饙良停之折米堅實必須弱炊故也不停則硬投飯調漿一如上法粒似青玉滑而且美又甚堅實弱炊作酪粥者美於粳米者焉

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟熱飯於甕中以滿爲限數日後便酢中飯因家常炊三四日輒以新炊飯一椀酘之每取漿隨多少即新汲冷水添之訖夏飧漿並不敗而常滿所以爲異以二升得解水一升水冷清儁有殊於凡

令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蚿百蟲不近井甕矣甚是

神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手挼之湯冷瀉去即以冷水淘汏挼去白乃止飯色潔白無異淸流之米又師赤稻一白米裏著蒿葉一把白鹽一把合師之即絕白

食經曰作麵飯法

用麵五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水溲四升麵以手擘解以飯一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米糗糒法

韻會曰糗熬米麥也礼記内則糗餌註熬以爲糗餌乾飯屑也

取粳米汏灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米棗糒法

炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迮取膏溲糒率一升糒用棗一升

崔寔曰五月多作糒以供出入之糧

菰米飯法

菰穀盛常囊中擣瓷器為屑勿令作末內常囊中令滿板上揉之取末一作可用升半炊如稻米

胡飯法

以酢瓜菹長切將炙肥肉生雜菜肉餅中急捲捲用兩卷三截[redacted]令相就並六斷長不過二寸別奠瓢虀隨之[redacted]胡芹切下酢中為瓢虀

食次曰折米飯生哲冷水用雖好作甚難蒴苦怪反米飯蒴者皆米冷淨也

素食第八十七

食次曰葱韭羹法

下油水中煮葱韭分切沸俱下與胡芹鹽豉研米糝粒大如粟米

瓠羹

下油水中煮極熟體橫切厚二分沸而下與鹽豉胡芹累奠之

油豉

豉三合油一斤酢五升薑橘皮葱胡芹鹽合和蒸蒸熟便以油五斤就氣上灑之訖即合甑覆瀉甕中

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之可食則止擘奠如脯

薤白蒸

秫米一石熟舂師令米毛不潰以豉三升煮之潰箕漉取汁用沃米令上諧可走蝦米釋漉出停米豉中夏可半日冬可一日出米葱薤等寸切令得一石許胡芹寸切令得一升許油五升合和蒸之可分而兩甑蒸之氣餾以豉汁五升灑之凡不過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟更以油五升灑之即不用熟食若不即食重蒸取氣出灑油之後不得停竈上則漏去油重蒸不宜久久則漏油奠訖以椒薑末粉溲之

字彙曰䐶酥屬康熙字典曰不托與餺飥通五代史李茂貞傳

䐶音蘇托人

托二斗水一石熬白米三升令黃黑合托三沸絹漉取汁澄清以䐶一升投中無䐶與油二升

一曰食粥一曰食不托歐陽脩歸田録唐人謂湯餅爲不托

字彙曰笇與䇲同

酥托好一升次擅托一名托中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮笇子切不患長大如細漆箸以水二升煑令沸去沫與蜜二升煑復令沸更去沫椀子盛合汁減半奠用箸二人共無

生薑用乾薑法如前唯切欲極細

缹瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛未脫者毛脫即堅漢瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸偏宜豬

肉肥羊肉亦佳肉須別煑令熟薄切蘇油亦好特宜菘菜蕪菁葵韭等皆得蘇油宜大用莧菜細擘葱白葱白欲得多於菜無葱薤白代之渾豉白鹽椒末先布菜於銅鐺底次肉無肉以蘇油代之次瓜次瓠次葱白鹽豉椒末如是次第重布向滿爲限少下水僅令相淹漬缹令熟

又缹漢瓜法

直以香醬葱白麻油缹之勿下水亦好

缹菌其殞反法

菌一名地雞口未開內外全白者佳其口開裏

黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣餾下著屋北陰中之當時隨食者取即湯煠去腥氣擘破先細切葱白和麻油（蘇亦好）熬令香復多擘葱白渾豆鹽椒末與菌俱下缹之宜肥羊肉雞豬肉亦得肉缹者不須蘇油（肉亦先熟煑蘇切重重布之如缹瓜瓠法唯不著菜也）缹瓜瓠菌雖有肉素兩法然此物多充素食故附素條中

缹茄子法

用子未成者（子成則不好也）以竹刀骨刀四破之（用鐵則渝黑也）湯煠去腥氣細切葱白熬油香（蘇彌好）香醬清擘葱白與茄子俱下缹令熟下椒薑末

作葅藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹葅法

收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即内甕中若先用淡水洗者葅爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令没菜肥即止不復調和葅色仍青以水洗去鹹汁煑為茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日抒出之

粉黍米作粥清擣麥麵䴹作末絹篩布菜一行以䴹末薄坌之即下熱粥清重重如此以滿甕爲限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕中菹色黃而味美作淡菹用黍米粥清及麥䴹末味亦勝

作湯菹法

菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖即於熱湯中煠出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯煠[redacted]訖令水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作者亦得至春不敗

蘸菹法

韻海曰蘸音釀菜也醃菜爲菹

菹菜也一日菹不切日蘸菹用乾蔓菁正月中作以熱湯浸菜令柔軟解辨擇治淨洗沸湯煠即出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥䴹末澆菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七月便熟菹甕以穰茹之如蘸酒法

作卒菹法
以酢漿煮葵菜擘之下酢即成菹矣
藏生菜法
九月十月中於墻南日陽中掘作坑深四五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便止穰厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊
食經作葵菹法
擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成矣
作菘鹹菹法
水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麴間之
作酢菹法
三石甕用米一斗擣攪取汁三升煮滓作三升粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿韮白各一行作麻沸湯澆之便成
作菹消法

用羊肉二十斤肥豬肉十斤縷切之菹二升菹
根五升豉汁七升半切葱頭五升

蒲菹

詩義疏曰蒲深蒲也周禮以爲菹謂蒲始生取
其中心入地者蒻大如匕柄正白生噉之甘脆
又煮以苦酒受之如食筍法大美今吳人以爲
菹又以爲酢

世人作葵菹不好皆由葵大脆故也菹菘以社
前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏

篇海曰鐕音曆鐕鎗又鐕叫類又酒器

皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采之秫米
爲飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黄
煮小麥時時粣桑葛反之
崔寔曰九月作葵菹其歲温即待十月

食經藏瓜法

取白米一斗鐺中熬之以作糜下鹽使鹹淡適
口調寒熱熟拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方
美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜
子以鹽布瓜片中次著甕中縣其口三日豉氣

盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晩種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細施灰羅瓜著上復以灰覆之煑杬皮烏皮梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟煠之

一本作方

以投梅汁數月可食以醋石榴子著中並佳也

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭之小陰乾熇之仍內著盆中作和法以三升赤小豆三升秫米並炊之令黃合舂之以三斗好酒解之以瓜投中蜜塗乃經年不敗

崔寔曰大暑後六月可藏瓜

食次曰女麴

秫稻米三斗淨淅炊爲飯軟炊停令極冷以麴

範中用手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作
麥麴法三七二十一日開看徧有黃衣則止三
七日無衣乃停要須衣徧乃止出日曝之燥
則用

釀瓜菹酒法

秫稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉于
一斗釀法須消化復以五升米酘之消化復以
五升米酘之再酘酒熟則用不迮出瓜鹽揩日
中曝令皺鹽和暴糟中停三宿度內女麴酒中

字彙曰瓨音岡大甕也

篇海曰拃音盞搩拃又曰摸撊也

爲佳

瓜菹法

採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數徧日曝
令皺先取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著
火酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥瓨中唯久佳
又云不入白酒糟亦得又云大酒接出清用醅
若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令
燥手拃令解渾用女麴者麴黃衣也又云瓜淨
洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多

合藏之窖泥甀口軟而黃便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰奠四片用小而直者不可用貯

瓜芥葅

用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

湯菹法

用少葱蕪菁去根暫經湯沸及熟與鹽酢渾長

者依柸截與酢并和葉汁不爾火酢滿奠之

苦笋紫菜菹法

笋去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀削大頭唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜和之與鹽酢乳用半奠紫菜冷水清少久自解但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜菹法

菜生竹林下似芹科大而莖葉細生極概淨洗暫經沸湯速出下冷水中即搦去水細切又胡

芹小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠春用至四月

蕺菹法

蕺去毛土黑惡者不洗暫經沸湯即出多少與鹽一斤以煖水清瀋汁淨洗之及煖即出漉下鹽醋中若不及熱則赤壞之又湯撩葱白即入冷水漉出置蕺中並寸切用米若椀子奠去蕺節料理接奠各在一邊令滿

菘根榼菹法

字彙曰熯乾炙也

菘淨洗徧體須長切方如筭子長三寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之

熯呼幹反菹法

淨洗縷切三寸長許束爲小把大如筆管暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡芹子與之料理令直滿奠之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下令冷水中出之胡芹細切

小蒜寸切與鹽酢分半奠青白各在一邊若不
各在一邊不即入於水中則黄壞滿奠

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷束爲把大如十張紙卷暫
經沸湯即出多與鹽二升煖湯合把手按之又
細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黄壞料
理滿奠熅菘葱蕪菁根悉可用

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋與葱菹合盛各在一邊與
鹽酢滿奠

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日
熟出水洗内蜜中大者中解小者渾用竪奠四
又云卒作削治蜜中煮之亦可用

梅瓜法

用大冬瓜去皮穰筭子細切長二寸麤細如研
生布薄絞去汁即下杬汁令小煖經宿漉出煮
一升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄

字彙曰杬木名出豫章汁可藏果及卵不壞

丹鉛總録曰漤音覧擥漬物也

與蜜三升杬汁三升生橘二十枚去皮核取汁
復和之合煑兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與
石榴酸者懸鉤子廉薑屑石榴懸鉤一柸可下
十度嘗著若不大澀杬子汁至一升又云烏梅
漬汁淘奠石榴懸鉤一奠不過五六度熟去麤
皮杬一升與水三升煑取升半澄清

梨菹法

先作漤（盧感反）用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春
至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮
通體薄切奠之以梨漤汁投少蜜令甜酢以泥
封之若卒切梨如上五梨半用苦酒二升湯二
升合和之温令少熱下盛一奠五六片汁沃上
至半以篸置柸旁夏停不過五日又云卒作煑
棗亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶輭濕者（乾即不中用柞木耳亦得）煑
五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中
洗出細縷切訖胡荽葱白（少著取香而已）下豉汁漿清

及酢調和適口下薑椒末甚滑美

蘧蒩法

毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義疏曰蘧似苦菜莖青摘去葉白汁出耳脆可食亦可爲茹青州謂之芑西河鴈門蘧尤美時人戀戀不能出塞

蕨

爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫綦非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫

字彙曰熇音鴞熱貌

黑色二月中高八九寸老有葉瀹爲茹滑美如葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又云以進御三月中其端散爲三枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不可食周秦曰蕨齊魯曰鼈亦謂蕨又澆之

食經曰藏蕨法

先洗蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出熇內糟中可至蕨時

蕨菹

取蕨暫經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜
蕨俱寸切之

荇字或作莕

爾雅曰莕接余其葉苻郭璞注曰叢生水中葉
圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之
毛詩周南國風曰參差荇菜左右流之毛注云
接余也詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑
寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如
釵股上青下白以苦酒浸之爲菹脆美可案酒
其華蒲黄色

餳餔第八十九

史游急就篇云饊殀飴餳楚辭曰粔籹蜜餌有
餦餭餦餭亦餳也柳下惠見飴曰可以養老然
則飴餔可以養老自幼故録之也

煑白餳法

用白牙散蘗佳其成餅者則不中用用不渝釜
渝則餳黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上

篇海曰酳音胤酒漱口也以酒曰酳以水曰漱䟽云演也言食畢以酒演養氣也愚按口廣甕也

加䉪以防沸溢乾蘗末五升殺米一石米必細胏數十徧淨淘炊爲飯攤去熱氣及暖於盆中以蘗末和之使均調臥於酳甕中勿以手按撥平而已以被覆盆甕令暖冬則穰茹冬須竟日夏即半日許看米消減離甕作魚眼沸湯以淋之令糟上水深一尺許乃止下水冷訖向一食頃便拔酳取汁取汁煑之毋沸輒益兩杓尤宜緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下䉪一人專以杓揚之勿令住手手住則餳黑量熟止火良久向冷然後出之用粱米者餳如水精色

黑餳法

用青牙成餅蘗末一斗殺米一石餘法同前

琥珀餳法

小餅如碁石内外明徹色如琥珀用大麥蘗末一斗殺米一石餘並同前法

煑餔法

用黑餳蘗末一斗六升殺米一石臥煑如法但

以蓬子押取汁以匕匙紇紇攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍著盆中糵末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴

崔寔曰十月先氷凍作京餳煮暴飴

食次曰白繭糖法

熟炊秫稻米飯及熱杵臼淨者舂之爲䅽須令極熟勿令有米粒幹爲餅法厚二分許日曝小燥刀直爲長條廣二分乃斜裁之大如棗核

篇海曰粭音慈與粢同飯餅也

兩頭尖更曝令極燥膏油煑之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手索粭粗細如箭幹日曝小曝燥刀斜截大如棗核煑圓如上法圓大如桃核半奠不滿之

黃繭糖

白秫米精舂不簸淅以梔子漬米取色炊舂爲粭粭加蜜餘一如白粭作繭煑及奠如前

煑膠第九十

煑膠法

煑膠要用二月三月十月餘月則不成（熱則不凝無餅寒則凍瘃白膠不粘）沙牛皮水牛皮豬皮爲上驢馬駝騾皮爲次（其膠勢力雖復相似但驢馬皮薄毛多膠少倍費樵薪）破皮履鞋底格椎皮靴底破鞍靫但是生皮無問年歲久遠不腐爛者悉皆中（然新皮膠色明淨而勝其陳久者固宜不如新者）其脂肕鹽熟之皮則不中用（譬如生鐵一經柔熟永無鎔鑄之理無爛汁砌巴）唯欲舊釜大而不渝者（釜新則燒令皮著底釜小費薪大釜渝令膠色黑）法於井邊坑中浸皮四五日令極液以水淨洗濯無令有泥片割釜中不須削毛（削毛費功於膠無益）凡水皆得煑然鹹苦之水膠乃更勝長作木七頭施鐵刄時時徹攪之勿令著底（七頭不施鐵刄頭攪不徹底則焦焦則勝惡是以尤須婁數之）水少更添常使滂沛經宿晬時勿令絶火根皮爛熟以七瀝汁看後一珠微有黏勢熟矣（爲過傷火令膠焦）取淨乾盆置竈煙[redacted]反丁上以米牀加盆布蓬草於牀上以大杓挹取膠爲著蓬草上濾去滓穢挹時勿停火淳熟汁盡更添水煑之攪如初法熟[redacted]挹取看熟皮垂盡著釜焦黑無復黏勢乃棄去之膠盆

向滿舁著空靜處屋中仰頭令凝則氣蒦成凌水令仝雜旦合盆於席上脫取凝膠口濕細緊綫以割之其近盆底土惡之處不中用者割却少許然後十字坼破之又中斷為段較薄割為餅唯極薄為佳乾又色似琥珀好堅厚者既難燥又見[redacted]黑皆為膠惡也近盆末下名為笨膠可以建車近盆末上即是膠清可以雜用最是膠皮如粥膜者膠中之上第一粘好先於庭中豎槌施三重箔擿令免狗鼠於最下箔上布置膠餅其上兩重為作陰涼并扞霜露膠餅雖凝水汁盡見日即消霜露霑濡復難燥乾旦起至食時卷去上箔令膠見日夌旦寒氣不畏消釋霜露之潤見日即乾食後還復舒箔為陰雨則內敞屋之下則不須重箔四五日浥浥時繩穿膠餅懸而日曝極乾乃內屋內懸紙籠之以防青蠅壁土之汙夏中雖軟相著至八月秋涼時日中曝之還復堅好

筆墨第九十一

筆法

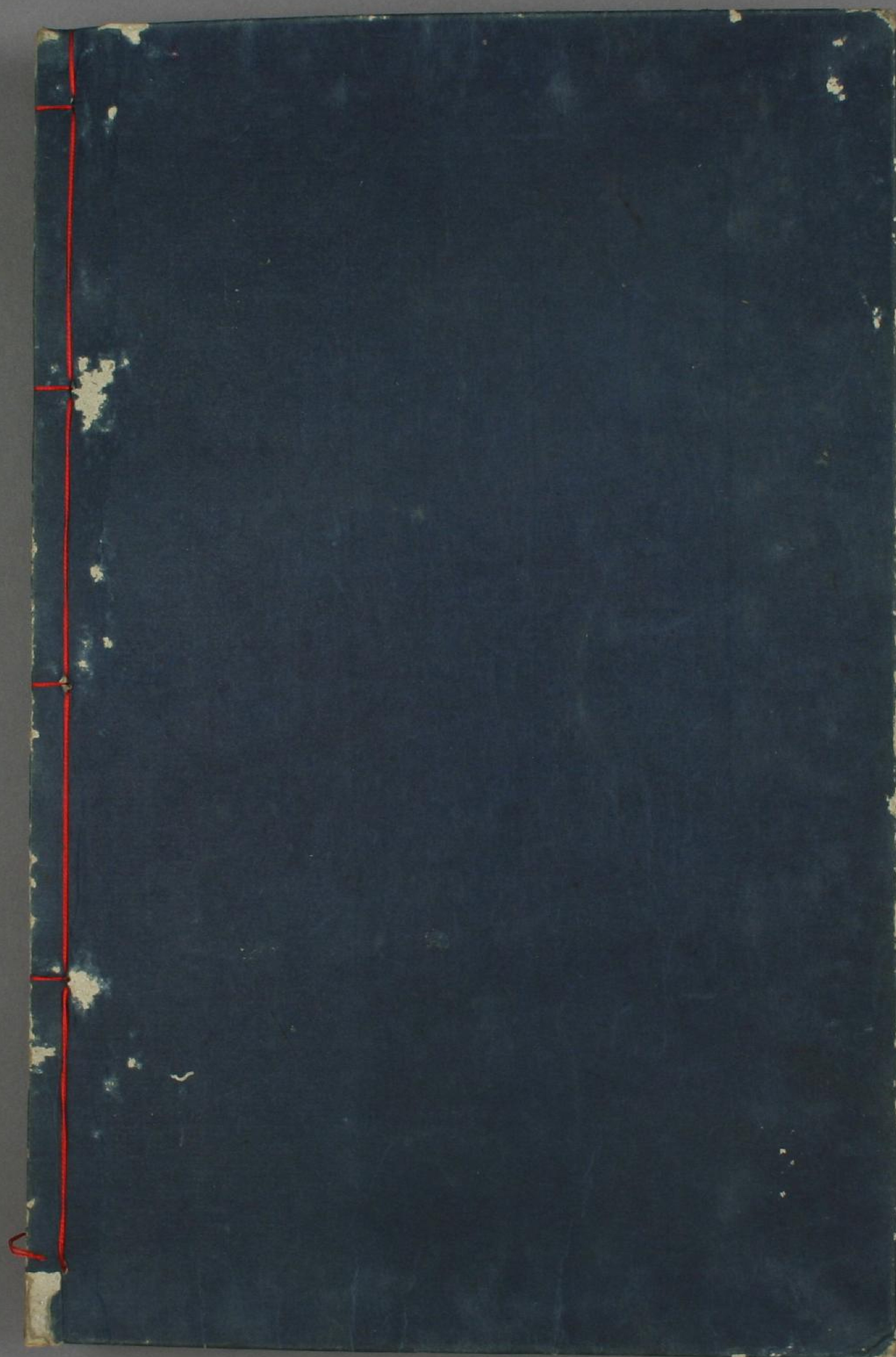
韋仲將筆方曰先次以鐵梳兔毫及羊青毛去

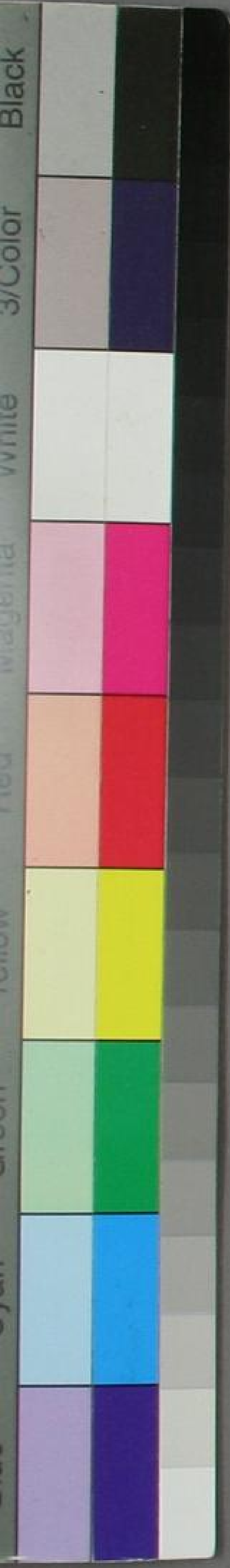
其穢毛蓋使不髯茹訖各別之皆用梳掌痛拍
整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣羊
青毛縮羊青毛去兎毫頭下二分許然後合扁
捲令極圓訖痛頡之以所整羊毛中或用衣中
心名曰筆柱或曰墨池承墨復用毫青衣羊毛
外如作柱法使中心齊亦使平均痛頡内管中
寧隨毛長者使深寧小不大筆之大要也

合墨法

好醇煙擣訖以細絹篩於堈内篩去草莽若細
沙塵埃此物至輕微不宜露篩喜失飛去不可
不慎墨一斤以好膠五兩浸梣（才心反）皮汁中梣
江南樊雞木皮也其皮如水綠色解膠又益墨
色可以下雞子白去黃五顆亦以其硃砂一兩
麝香一兩別治細篩都合調下鐵臼中寧剛不
宜澤擣三萬杵杵多益善合墨不得過二月九
月溫時敗臭寒則難乾潼溶見風日解碎重不
得過二三兩墨之大訣如此寧小不大

向宗室刻





齊民要術

十終

特別
ナ上
3856
10





齊民要術卷第十

後魏高陽太守賈思勰撰

五穀果蓏菜茹非中國物者

聊以存其名目記其怪異耳爰及山澤草木任食非人力所種者悉附於此

五穀

山海經曰廣都之野百穀自生冬夏播琴郭璞注曰播琴猶言播種方俗言也爰有膏稷膏黍膏菽郭璞注曰言好味滑如膏

博物志曰扶海洲上有草名曰䕸其實如大麥

3856
10
36 2258

從七月熟人斂獲至冬乃訖名曰自然穀或曰
禹餘糧又曰地三年種蜀黍其後七年多虵

稻

異物志曰稻一歳夏冬再種出交趾
俞益期牋曰交趾稻再熟也

禾

廣志曰梁禾蔓生實如葵子米粉白如麪可爲
饘粥牛食以肥六月種九月熟
感禾扶疎生實似大麥

楊禾似藋粒細左折右炊停則牙生此中國巴
禾木稷民
火禾高丈餘子如小豆出粟特國
山海經曰崑崙墟上有木禾長五尋大五圍
郭璞曰木禾穀類也
呂氏春秋曰飯之美者玄山之禾不周之粟陽
山之穄
魏書曰烏丸地宜青穄

麥

博物志曰人啖麥橡令人多力健行

西域諸國志曰天竺十一月六日爲冬至則麥禾十二月十六日爲臘臘麥熟

說文曰麰周所受來麰也

豆

博物志曰人食豆三年則身重行動難恒食小豆令肌燥麤理

東墻

廣志曰東墻色青黑粒如葵子似蓬草十一月熟出幽涼并烏丸地

河西語曰貸我東墻償我田粱

魏書曰烏丸地宜東墻能作白酒

果蓏

山海經曰平圵百果所在不周之山爰有嘉果子如棗黃如桃黃花赤樹食之不飢

呂氏春秋曰常山之北投淵之上有百果焉羣帝所食羣帝衆帝先升過者

臨海異物志曰楊桃似橄欖其味甜五月十月

熟諺曰楊桃無蹙一歳三熟其色青黄核如棗
核
臨海異物志曰梅桃子生晋安侯官縣一小樹
得數拾石實大三寸可蜜藏之
臨海異物志曰楊桃有七脊子生樹皮中其體
雖異味則無奇長四五寸色青黄味甘
臨海異物志曰冬熟如指大正赤味甘勝梅猴
闥子如指頭大其味小苦可食
關桃子其味酸

士翁子如漆子大熟時甜酸其色青黒
枸槽子如指頭大正赤其味甘
雞橘子大如指味甘永寧界中有之
猴總子如小指頭大與柿相似其味不減於柿
多南子如指大其色紫味甘與梅子相似出晋
安
王壇子如棗大其味甘出侯官越王祭太一壇
邊有此果無知其名因見生處遂名王壇其形
小於龍眼有似木瓜

博物志曰張騫使西域還得安石榴胡桃蒲桃
劉欣期交州記曰多感子黃色圍一寸
蔗子如瓜大亦似柚
彌子圓而細其味初苦後甘食皆甘果也
杜蘭香傳曰神女降張碩常食粟飯并有非時
果味亦不甘但一食可七八日不飢

棗

史記封禪書曰李少君嘗遊海上見安期生食
棗大如瓜
東方朔傳曰武帝時上林獻棗上以杖擊未央
殿檻呼朔曰叱叱先生來來先生知此篋裏何
物朔曰上林獻棗四十九枚上曰何以知之朔
曰呼朔者上也以杖擊檻兩木林也朔來來者
棗也叱叱者四十九也上大笑帝賜帛十疋
神異經曰北方荒內有棗林焉其高五丈敷張
枝條■里餘子長六寸圍過其長熟赤如朱乾
之不縮氣味甘潤殊於常棗食之可以安軀益
氣力

神仙傳曰吳郡沈義爲仙人所迎上天云天上見老君賜義棗二枚大如雞子

傅玄賦曰有棗若瓜出自海濱全生益氣服之如神

桃

漢舊儀曰東海之内度朔山上有桃屈蟠三千里其里枝間曰東北鬼門萬鬼所出入也上有二神人一曰荼二曰鬱櫑主領萬鬼鬼之惡害人者執以葦索以食虎黄帝法而象之因立桃梗於門戸上畫荼鬱櫑持葦索以禦凶鬼畫虎於門當食鬼也櫑音壘度朔史記注作度索山

風俗通曰令縣官以臘除夕飾桃人垂葦索畫虎於門効前事也

神農經曰玉桃服之長生不死若不得早服之臨死日服之其尸畢天地不朽

神異經曰東方有樹高五十丈葉長八尺名曰桃其子徑三尺二寸和核羮食之令人益壽

漢武内傳曰西王母以七月七日降令侍女更

索桃須臾以玉盤盛仙桃七顆大如鴨子形圓色青以呈王母王母以四顆與帝三枚自食

漢武故事曰東郡獻短人帝呼東方朔朔至短人因指朔謂上曰西王母種桃三千年一著子此兒不良已三過偸之矣

廣州記曰盧山有山桃大如檳榔形色黒而味甘酢人時登採拾只得于上飽噉不得持下迷不得返

玄中記曰木子大者積石山之桃石焉大如十斛籠

甄異傳曰譙郡夏侯規亡後見形還家經庭前桃樹邊過曰此桃我所種子乃美好其婦曰人言亡者畏桃君不畏邪答曰桃東南枝長二尺八寸向日者憎之或亦不畏也

神仙傳曰樊夫人與夫劉綱俱學道術各自言勝中庭有兩大桃樹夫妻各呪其一夫人呪者兩枝相鬬擊良久綱所呪者桃走出籬

李

列異傳曰袁本初時有神出河東號度索君人共立廟兗州蘇氏母病禱見一人著白單衣高冠冠似魚頭謂度索君曰昔臨廬山下共食白李未久已三千年日月易得使人悵然去後度索君曰此南海君也

梨

漢武内傳曰太上之藥有玄光梨

神異經曰東方有樹高百丈葉長一丈廣六七尺名曰梨其子徑三尺割之瓤白如素食之爲地仙辟穀可入水火也

神仙傳曰介象吳王所徵在武昌速求去不許象言病以美梨一奩賜象須臾象死帝殯而埋之以日中時死其日晡時到建業以所賜梨付守苑吏種之後吏以狀聞即發象棺棺中有一奏符

柰

漢武内傳曰仙藥之次者有圓丘紫柰出永昌

橙

異苑曰南康有奚石山有甘橘橙柚就食其實任意取足持歸家人噉輙病或顛仆失徑

郭璞曰蜀中有給客橙似橘而非若柚而芳香夏秋華實相繼或如彈丸或如手指通歲食之亦名盧橘

橘

周官考工記曰橘踰淮而北爲枳此地氣然也

呂氏春秋曰果之美者江浦之橘

吳録地里志曰朱光祿爲建安郡中庭有橘冬月於樹上覆裹之至明年春夏色變青黑味尤絶美上林賦曰盧橘夏熟蓋近於是也

裴淵廣州記曰羅浮山有橘夏熟實大如李剝皮噉則酢合食極甘又有壺橘形色都是甘但皮厚氣臭味亦不劣

異物志曰橘樹白花而赤實皮馨香又有善味江南有之不生他所

南中八郡志曰交趾特出好橘大且甘而不可多噉令人下痢

廣州記曰盧橘皮厚氣色大如甘酢多九月正月色至二月漸變爲青至夏熟味亦不異冬時土人呼爲壺橘其類有七八種不如吳會橘

甘

廣志曰甘有二十一種有成都平蔕甘大如升色蒼黃犍爲南安縣出好黃甘

荊州記曰枝江有名宜都舊都江北有甘園名宜都甘

湘州記曰州故大城内有陶偘廟地是賈誼故宅誼時種甘猶有存者

風土記曰甘橘之屬滋味甜美特異者也有黃者有赬者謂之壺甘

柚

說文曰柚條也似橙實酢

呂氏春秋曰果之美者雲夢之柚

列子曰吳楚之國有大木焉其名爲櫾（音柚）碧樹而冬青生實丹而味酸食皮汁已憤厥之疾齊州珍之渡淮而北化爲枳焉

裴淵記曰廣州別有柚號曰雷柚實如升大

風土記曰柚大橘也色[redacted]而味酢

椵

爾雅曰椵柚郭璞注曰柚屬也子大如盂皮厚二三寸中似枳供食之少味

栗

神異經曰東北荒中有木高四十丈葉長五尺廣三寸名栗其實徑三尺其殼赤而肉黃白味甜食之多令人短氣而渴

枇杷

廣志曰枇杷冬花實黃大如雞子小者如杏味甜酢四月熟出南安犍爲宜都

風土記曰枇杷葉似栗子似蒳十十而叢生

荊州土地記曰宜都出大枇杷

椑

西京雜記曰烏椑青椑赤棠椑宜都出大椑

苷蔗

種甘蔗法　農桑輯要　日用肥壯　糞地每歲

說文曰藷蔗也案書傳曰或爲芋蔗或干蔗或

春間耕轉四遍耕多更好擺去柴草使地淨熟蓋下上頭宜三月內下種遠南暄熱二月內亦得每栽子下個廣長五寸許有節着中須帶三兩節發芽於節上畦寬一尺下種處微壟上高

邯堵或甘蔗或都蔗所在不同雩都縣土壤肥沃偏宜甘蔗味及采色餘縣所無一節數拾長郡獻御

異物志曰甘蔗遠近皆有交趾所産甘蔗特醇好本末無薄厚其味至均圍數寸長丈餘頗似竹斬而食之既甘迮取汁如飴餳名之曰糖益復珍也又煎而曝之既凝而氷破如塼其食之入口消釋時人謂之石蜜者也

家法政曰三月可種甘蔗

兩邊低下相離五寸臥栽一根覆土厚二寸栽畢用水遶澆止令濕潤根脉無致渰沒栽封旱則二二月澆一遍如雨水調勻每一十日澆一遍其苗高二尺餘頻用水廣澆之荒則鋤之無不開花結

蔆

說文曰蔆芰也廣志曰鉅野大蔆也大於常蔆淮漢之南凶年以芰爲蔬猶以預爲資鉅野魯藪也

棪

爾雅曰劉劉杙郭璞曰劉子生山中實如梨甜酢核堅出交趾

南方草物狀曰劉樹子大如李實三月花色仍連著實七八月熟其色黃其味酢煮蜜藏之仍

子直至九月霜後品嚐稭稈酸甜者成熟味苦者未成熟將成熟者附根刈倒依法即便煎熬外將所留栽子稭稈斲去虛梢深掘窖阬窖底用草襯藉將稭稈竪立收藏於上用板蓋土覆

甘好

鬱

豳詩義疏曰其樹高五六尺實大如李正赤色食之甜

廣雅曰一名雀李又名車下李又名郁李亦名棣亦名薁李毛詩七月食鬱及薁

芡

說文曰芡雞頭也方言曰北燕謂之䓈 音役 青徐淮泗謂之芡南楚江浙之間謂之雞頭鴈頭

之毋令透風及凍損直至來春依時出窖截栽如前法大抵栽種者多用上半截儘堪作種其下截肥好者留熬沙糖若用肥好者作種亦佳煎熬沙糖法若刈倒放許日即不中煎熬將初刈倒

本草經曰雞頭一名鴈喙

藷

南方草物狀曰甘藷二月種至十月乃成卵大如鵝卵小者如鴨卵掘食蒸食其味甘甜經久得風乃淡泊 出交趾武平九真興古也

異物志曰甘藷似芋亦有巨魁剝去皮肌肉正白如脂肪南人專食以當米穀 蒸炙皆香美賓客酒食亦施設有如果實也

薁

稭稈去利葉截長二寸碓擣碎用蜜笸或布袋盛頭壓擠取汁即用銅鍋內斟酌多寡以文武火煎熬其鍋隔墻安置墻外燒火無令煙火近鍋專令一人看視熬至稠粘似黑棗合色用瓦

說文曰薁櫻也廣雅曰燕薁櫻薁也詩義疏曰櫻薁實大如龍眼黑色今車鞅藤實是豳詩曰十月食薁

楊梅

臨海異物志曰其子大如彈子正赤五月熟似梅味甜酸

食經藏楊梅法擇佳完者一石以鹽一斗淹之鹽入肉中仍出曝令乾熇取杬皮二斤煑取汁漬之不加蜜漬梅色如初美好可堪數歲

盆一隻底上鑽箸頭大竅眼一個盆下用甕承接將熬成汁用瓢舀於盆內極好者澄於盆流於甕內者止可調渴水飲用將好者止就用有竅眼盆盛須或倒在瓦器內亦可以物覆蓋之食則從便

沙棠

山海經曰崑崙之山有木焉狀如棠黃華赤實味如李而無核名曰沙棠可以禦水時使不溺

呂氏春秋曰果之美者沙棠之實

柤

山海經曰蓋猶之山上有甘柤枝幹皆赤黃白花黑實也

禮內則曰柤梨薑桂鄭注曰柤梨之不藏者皆人君羞

愼勿置於熱炕上恐熱開花太低煎熬者止取下截肥好者有力糖多若連上截用之亦得

神異經曰南方大荒中有樹名曰柤二千歲作花九千歲作實其花色紫高百丈敷張自輔葉長七尺廣四五尺色如緑青皮如桂味如蜜理如茸草味飴實長九圍無瓤核割之如凝酥食者壽以萬二千歲

風土記曰柤梨屬内堅而香

西京雜記曰蠻柤

椰

異物志曰椰樹高六七丈無枝條葉如束蒲在其上實如瓠繫在於山頭若挂物焉實外有皮如胡盧核裏有膚白如雪厚半寸如猪膚食之美於胡桃味也膚裏有汁升餘其清如水其味美於蜜食其膚可以不飢食其汁則愈渴又有如兩眼處俗人謂之越王頭

南方草物狀曰椰二月花色仍連著實房相連累房三十或二十七八子十一月十二月熟其樹黄實俗名之爲丹也横破之可作椀或微長如栝蔞子從破之可作爲爵

南州異物志曰椰樹大三四圍長十丈通身無枝至百餘年有葉狀如蕨菜長丈四五尺皆直竦指天其實生葉間大如升外皮苞之如連狀皮中核堅過於核裏肉正白如雞子著皮而腹内空含汁大者含升餘實形團團然或如瓜蔞横破之可作爵形並應器用故人珍貴之

廣志曰椰出交趾家家種之

交州記曰椰子有漿截花以竹筒承其汁作酒飲之亦醉也

神異經曰東方荒中有椰木高二三丈圍丈餘其枝不橋二百歲葉盡落而生華華如甘瓜華盡落而生萼萼下生子三歲而熟熟後不長不減形如寒瓜長七八寸徑四五寸萼覆其頂此實不取萬世如故取者掐取其流下生如初其子形如甘瓜瓤甘美如蜜食之令人有澤不可過三升令人醉半日乃醒木高凡人不能得唯木下有多羅樹人能緣得之一名曰無葉一名倚驕張茂先注曰驕直上不可邪也

檳榔

俞益期與韓康伯牋曰檳榔信南遊之可觀子旣非常木亦特奇大者三圍高者九丈葉聚樹端房生葉下華秀房中子結房外其擢穗似黍其綴實似穀其皮似桐而厚其節似竹而穊其內空其外勁其屈如覆虹其申如緪繩本不大末不小上不傾下不斜稠直亭亭千百若一步其林則寥朗庇其蔭則蕭條信可以長吟可以遠想矣性不耐霜不得北植必當遐樹海南遼然萬里弗遇長者之目自令人恨深

南方草物狀曰檳榔二月華色仍連著實實大如卵十二月熟其色黃剝其子肥强可不食唯種作子青其子并殼取實曝乾之以扶留藤古賁灰合食之食之則滑美亦可生食最快好交趾武平興古九真有之也

異物志曰檳榔若筍竹生竿種之精硬引莖直上不生枝葉其狀若桂其顛近上末五六尺閒洪洪腫起若瘣黃圭反又音回木焉因折裂出若黍穗

無花而爲實大如桃李又棘針重累其下所以衛其實也剖其上皮煑其膚熟而貫之硬如乾棗以扶留古賁灰并食下氣及宿食白蟲消穀飲啖設爲口實

林邑圖記曰檳榔樹高丈餘皮似青桐節如桂竹下森秀無柯頂端有葉葉下繫數房房綴數十子家有數百掛

南州八郡志曰檳榔大如棗色青似蓮子彼人以爲貴異婚族好客輒先逞此物若邂逅不設用相嫌恨

廣州記曰嶺外檳榔小於交趾者而大於蒳子土人亦呼爲檳榔

廉薑

廣雅曰蔟葰相維反廉薑也吳錄曰始安多廉薑

食經曰藏薑法蜜煑烏梅去滓以漬廉薑再三宿色黃赤如琥珀多年不壞

枸櫞

裴淵廣州記曰枸櫞樹似橘實如柚大而倍長

味奇酢皮以蜜煮爲糝

異物志曰枸櫞似橘大如飯筥皮不香味不美可以浣治葛苧若酸漿

鬼目

廣志曰鬼目似梅南人以飲酒

南方草物狀曰鬼目樹大者如李小者如鴨子二月花色仍連著實七八月熟其色黃味酸以蜜煮之滋味柔嘉交趾武平興古九眞有之也

裴淵廣州記曰鬼目益知直爾不可噉可爲漿也

吳志曰孫晧時有鬼目菜生工人黃耇家依緣棗樹長丈餘葉廣四寸厚三分

顧微廣州記曰鬼目樹似棠梨葉如楮皮白樹高大如木瓜而小邪傾不周正味酢九月熟

又有草昧子亦如之亦可爲糝用其草似鬼目

橄欖

廣志曰橄欖大如雞子交州以飲酒

南方草物狀曰橄欖子大如棗大如雞子二月

華色仍連著實八月九月熟生食味酢蜜藏仍

甜

臨海異物志曰餘甘子如梭且全反形初入口苦澀後飲水更甘大如梅實核兩頭銳東岳呼餘甘柯欖同一果耳

南越志曰博羅縣有合成樹十圍去地二丈分爲三衢東向一衢木葉似練子如橄欖而硬子去皮南人以爲糝南向一衢橄欖西向一衢三丈三丈樹嶺北之候也

龍眼

廣雅曰益智龍眼也

廣志曰龍眼樹葉似茘枝蔓延緣木生子如酸棗色黑純甜無酸七月熟

吳氏本草曰龍眼一名益智一名比目

椹

漢武内傳西王母曰上仙之藥有扶桑丹椹

茘支

廣志曰茘支樹高五六丈如桂樹緑葉蓬蓬冬

夏鬱茂青華朱實實大如雞子核黄黑似熟蓮子實白如肪甘而多汁似安石榴有甜酢者夏至日將巳時翕然俱赤則可食也一樹下子百斛犍爲僰道南廣荔枝熟時百鳥肥其名之曰焦核小次曰春花次曰胡偈此三種爲美似鼈卵大而酸以爲醢和率生稻田閒

異物志曰荔支爲異多汁味甘絶口又小酸所以成其味可飽食不可使厭生時大如雞子其膚光澤皮中食乾則焦小則肌核不如生時奇

四月始熟也

益智

廣志曰益智葉似蘘荷長丈餘其根上有小枝高八九寸無華萼其子叢生著之大如棗肉瓣黑皮白核小者曰益智含之隔涎濊出萬壽亦生交阯

南方草物狀曰益智子如筆毫長七八九二月華色仍連著實五六月熟味辛雜五味中芬芳亦可鹽曝

韜海日藏 同識

篇海曰漚久漬也音甌

異物志曰益智類薏苡實長寸許如枳椇子味辛辣飲酒食之佳

廣州記曰益智葉如蘘荷莖如竹箭子從心中出一枚有十字子內白滑四破去之取外皮蜜煑爲糝味辛

桶

廣志曰桶子似木瓜生樹木

南方草物狀曰桶子大如雞卵三月花色仍連著實八九月熟採取鹽酸漚之其味酸酢以蜜藏滋味甜美出交趾

劉欣期交州記曰桶子如桃

蒳子

竺法眞登羅浮山疏曰山檳榔一名蒳子幹似蔗葉類柞一叢千餘幹幹生十房房底數百子四月採

豆蔻

南方草物狀曰豆蔻樹大如李二月花色仍連著實子相連累其核根芬芳成殼七月八月熟

曝乾剥食核味辛香五味出興古

劉欣期交州記曰豆蔻似杬樹

環氏吳記曰黃初二年魏求豆蔻

椬

廣志曰椬查子甚酢出西方

餘甘

異物志曰餘甘大小如彈丸視之理如定陶瓜初入口苦澀咽之口中乃更甜美足味鹽蒸尤美可多食

蒟子

廣志曰蒟子蔓生依樹子似桑椹長數寸色黑辛如薑以鹽醃之下氣消穀生南安

芭蕉

廣志曰芭蕉一曰芭蒩或曰芉蕉莖如荷芋重皮相裹大如盂升葉廣二尺長一丈子有角子長六七寸有蔕三四寸角著蔕生爲行列兩兩共對若相抱形剥其上皮色黃白味似葡萄甜而脆亦飽人其根大如芋魁大一石青色其莖

解散如絲織以爲葛謂之蕉葛雖脆而好色黄
白不如葛色出交阯建安
南方異物志曰甘蕉草類望之如樹株大者一
圍餘葉長一丈或七八尺廣尺餘華大如酒盃
形色如芙蓉莖末百餘子大名爲房根似芋魁
大者如車轂實在華每華一闔各有六子先後
相次子不俱生華不俱落此蕉有三種一種子
大如拇指長而銳有似羊角名羊角蕉味最甘
好一種大如雞卵有似羊乳味微減羊角蕉一

種蕉大如藕長六七寸形正名方蕉少甘味最
弱其莖如芋取濩而煑之則如絲可紡績也
異物志曰芭蕉葉大如筵席其莖如芋取蕉而
煑之則如絲可紡績女工以爲絺綌則今交阯
葛也其內心如蒜鵠頭生大如合拌因爲實房
著其心齊一房有數拾枚其實皮赤如火剖之
中黑剝其皮食其肉如飴蜜甚美食之四五枚
可飽而餘滋味猶在齒牙間一名甘蕉
顧微廣州記曰甘蕉與吳花實根葉不異直是

南土暖不經霜凍四時花葉展其熟甘未熟時亦苦澀

扶留

吳錄地理志曰始興有扶留藤緣木而生味辛可以食檳榔

蜀記曰扶留木根大如箸視之似柳根又有蛤名古賁生水中下燒以爲灰曰牡礪粉先以檳榔著口中又取扶留藤長一寸古賁灰少許同嚼之除胸中惡氣

異物志曰古賁灰牡礪灰也與扶留檳榔三物合食然後善也扶留藤似木防以扶留檳榔所生相去遠爲物甚異而相成俗曰檳榔扶留可以忘憂

交州記曰扶留有三種一名穫扶留其根香美一名南扶留葉青味辛一名扶留藤味亦辛

顧微廣州記曰扶留藤緣樹生其花實即蒟也可以爲醬

菜茹

呂氏春秋曰菜之美者壽木之華括姑之東中容之國有赤木玄木之葉焉括姑山名赤木玄木其葉皆可食餘瞀之南南極之崖有菜名曰嘉樹其色若碧餘瞀南方山名有嘉美之菜故曰嘉食之而靈若碧青色

漢武內傳西王母曰上仙之藥有碧海琅菜

韭 西王母曰仙次藥玄八駭赤韭

蔥 西王母曰上藥玄都綺蔥

虀 列仙傳曰務光服蒲虀根

蒜 說文曰菜之美者雲夢之葷菜

薑 呂氏春秋曰和之美者蜀郡楊樸之薑楊樸地名

葵 管子曰桓公北伐山戎世冬葵布之天下列仙傳曰丁次卿爲遼東丁家作人丁氏嘗使買葵冬得生葵問冬何得此葵云從日南買來呂氏春秋菜之美者具區之菁者也

鹿角 南越志曰猴葵色赤生石上南越謂之鹿角

羅勒 遊名山志曰步廊山有一樹如椒而氣是羅勒土人謂爲山羅勒也

葙 廣志曰葙根以爲菹香辛

紫菜 吳都海邊諸山悉生紫菜又吳都賦云綸組紫菜爾雅注云綸今有秩嗇夫所帶糾青絲綸組綬也海中草生移理有象之者因以名焉

芹 呂氏春秋曰菜之美者雲夢之芹

優殿 南方草木狀曰合浦有菜名優殿以豆醬汁茹食之甚香美可食

雍 廣州記云雍菜生水中可以爲葅也

冬風 廣州記云冬風菜陸生宜配肉作羹也

毅 字林曰毅菜生水中

蓴菜 音豐味辛

荳 胡對反呂氏春秋曰菜之美者有雲夢之荳

苓 似蒜生水中

芹菜 音謹似蒿也

菹菜 紫色有藤

蘺菜 葉似竹生水旁

藄菜 似蕨

藒菜 似蕨生水中

蕨菜 鼈也詩疏曰秦國謂之蕨齊魯謂之鼈

葟菜 似蒜生水邊

藙菜 徐鹽反似蒼莖菜也一曰染草

蓶菜 音唯似烏韭而黃

荅菜 他合反生水中大素

藷菜 根似芋可食又云薯蕷別名

荷 爾雅云荷芙蕖也其實蓮其根藕

竹

山海經曰嶓冢之山多桃枝鉤端竹雲山有桂竹甚毒傷人必死 今始興郡出筀竹大者圍二尺長四丈交阯有篥竹寔中勁強有毒銳似刺虎中之則死亦此類 龜山多扶竹 扶竹筇竹也 漢書竹大者一節受一斛小者數斗以爲柙 音匣 榼邛都高節竹可爲杖所謂邛竹

尚書曰揚州厥貢篠簜荊州厥貢箘簵 注云篠竹箘簜大竹箘簵皆美竹出雲夢之澤

禮斗威儀曰君乘土而王其政太平蔓竹紫脫常生 其注曰紫脫北方物

南方草物狀曰由梧竹吏民家種之長三四丈圍一尺八九寸作屋柱出交阯

魏志玄倭國竹有條幹

神異經曰南方荒中有沛竹長百丈圍三丈五六尺厚八九寸可爲大船其子美食之可以已瘡癘 張茂先注曰子笋也

外國圖曰高楊氏有同產而爲夫婦者帝怒放

之於是相抱而死有神鳥以不死竹覆之七年男女皆活同頸異頭共身四足是爲蒙雙氏

廣州記曰石麻之竹勁而利削以爲刀切象皮如切芋

博物志云洞庭之山堯帝之二女常泣以其涕揮竹竹盡成斑（下雋縣有竹及不斑即刮土皮乃見）

華陽國志云有竹王者興於豚水有一女浣於水濱有三節大竹流入女足間推之不去聞有兒聲持歸破竹得男長養有武才遂雄夷狄氏竹爲姓所破竹於野成林今王祠竹林是也

風土記曰陽羨縣有表君家壇邊有數林大竹並高二三丈枝皆兩披下掃壇上常潔淨也

盛弘之荊州記曰臨賀謝休縣東山有大竹數十圍長數丈有小竹生旁皆四五尺圍下有盤石徑四五丈極高方正青滑如彈棊局兩竹屈垂拂掃其上初無塵穢未至數十里聞風吹楚竹如簫管之音

異物志曰有竹曰篔其大數圍節間相去局促

中實滿堅強以爲柱榱

南方異物志曰棘竹有刺長七八丈大如甕

曹毗湘中賦曰竹則篔簹白烏實中紺族濱榮幽渚繁宗隈曲萋蒨陵丘薆逮重谷

王彪之閩中賦曰竹則苞甜赤若縹箭斑弓度世推節征合實中篔簹函人桃枝育蟲綑箬素筭形竿綠筒篔簹竹節中有物長數寸正似世人形俗說相傳云竹人時有得者育蟲謂竹䶛竹中皆有耳因說桃枝可得寄言

神仙傳曰壺公欲與費長房俱去長房畏家人覺公乃書一青竹戒曰卿可歸家稱病以此竹置卿臥處默然便來還房如言家人見此竹是房屍哭泣行喪

南越志云羅浮山生竹皆七八寸圍節長一二丈謂之龍鍾竹

孝經河圖曰少室之山有爨器竹堪爲釜甑安思縣多苦竹竹之醜有四有青苦者白苦者紫苦者黃苦者

竺法眞登羅浮山疏曰又有筯竹色如黃金

晉起居注曰惠帝二年巴西郡竹生紫色花結
實如麥皮青中米白味甜
呉録曰日南有篥竹勁利削為矛
臨海異物志曰狗竹毛在節間
字林曰䈽竹頭有父文
⿱竹無 音模 竹黑皮竹浮有文
⿱竹贛 音感 竹有毛
䉮 力印反 竹實中

筍

呂氏春秋曰和之美者越簵之箘高誘注曰箘
竹筍也
呉録曰鄱陽有筍竹冬月生
筍譜曰雞脛竹筍肥美
東觀漢記曰馬援至荔浦見冬筍名苞上言禹
貢厥苞橘柚疑謂是也其味美

茶

爾雅曰荼苦菜可食詩義疏曰山田苦菜甜所
謂菫荼如飴

蒿

爾雅曰蒿菣也蘩皤蒿也注云今人呼青蒿香中炙啖者爲菣蘩白蒿

禮外篇曰周時德澤洽和蒿茂大以爲宮柱名曰蒿宮

神仙服食經曰七禽方十一月采旁(音旁)勃旁勃白蒿也白兎食之壽八百年

菖蒲 脫

芸

禮記云仲冬之月芸始生鄭玄注云香草

呂氏春秋曰菜之美者陽華之芸

倉頡解詁曰芸蒿葉似斜蒿可食春秋有白蒻可食之

莪蒿

詩曰菁菁者莪蘿蒿也義疏云莪蒿生澤田漸如蘆叢似斜蒿細科二月中生莖葉可食又可蒸香美味頗似蔞蒿

葍

韻會曰噉揚子狄牙能噉註噉猶咂咂字篇海音匝入合

爾雅云葍藑茅郭璞曰葍大葉白華根如指正白可啖葍華有赤者爲藑藑葍一種耳亦如陵苕華黃白異名

詩曰言采其葍毛云惡菜也義疏曰河東關內謂之葍幽兗謂之燕葍一名爵弁一名藑根正白著熱灰中溫噉之飢荒可蒸以禦飢漢祭甘泉或用之其華有兩種一種莖葉細而香一種莖赤有臭氣

風土記曰葍蔓生被樹而升紫黃色子大如牛角形如蟦二三同葉長七八寸味甘如蜜其大者名抹

夏統別傳注獲葍也一名甘獲正圓赤粗似[redacted]

苹

爾雅云苹藾蕭注曰藾蒿也初生亦可食

詩曰食野之苹詩疏云藾蕭青白色莖似箸而輕脆始生可食又可蒸也

土瓜 (カラスウリ)

爾雅云菲芴注曰即土瓜也

本草云王瓜一名土瓜衛詩曰采葑采菲無以下體毛云菲芴也義疏云菲似葍莖麤葉厚而長有毛三月中蒸爲茹滑美亦可作羹爾雅謂之葸菜郭璞注云菲草生下濕地似蕪菁華紫赤色可食今河内謂之宿菜

苕

爾雅云苕陵苕黄華蔈白華茇孫炎云苕華色異名者

廣志云苕草色青黄紫華十二月稻下種之蔓延蔓盛可以美田葉可食

陳詩曰我有旨苕詩義疏云苕饒也幽州謂之翹饒蔓生莖如瑩[redacted]切力豆而細葉似蒺藜而青其莖葉緑色可生啖味如小豆藿

薺

爾雅曰菥蓂大薺犍爲舍人注曰薺有小故言大薺郭璞注云薺葉細俗呼之曰老薺

藻

詩曰于以采藻注云聚藻也詩義疏曰藻水草

也生水底有二種其一種葉如雞蘇莖大似箸可長四五尺一種莖大如釵股葉如蓬謂之聚藻此二藻皆可食煑熟挼去腥氣米麪糝蒸爲茹佳美荊陽人飢荒以當穀食

蔣

廣雅云蔣也其米謂之雕胡

廣志曰菰可食以作席温於蒲生南方

食經云藏菰法好擇之以蟹眼湯煑之鹽薄灑抑著燥器中蜜塗稍用

羊蹄

詩云言采其遂毛云惡菜也詩義疏曰今羊蹄似蘆菔莖赤煑爲茹滑而不美多噉令人下痢幽陽謂之遂一名蓨一食之

菟葵

爾雅曰莃菟葵郭璞注云頗似葵而小葉狀如藜有毛汋啖之滑

鹿豆

爾雅曰蔨鹿蘿其實莥郭璞注云今鹿豆也葉

似大豆根而香蔓延生

藤

爾雅曰諸慮山櫐攝虎櫐郭璞注云今江東呼櫐爲藤似葛而麤大攝虎櫐今虎豆也纏蔓樹林而生莢有毛刺江東呼爲欇攝音涉

詩義疏曰櫐苣荒也似燕薁連蔓生葉白色子赤可食酢而不美幽州謂之推櫐

山海經曰畢山其上多櫐郭璞注曰今虎豆狸豆之屬

南方草物狀曰沈藤生子如齊甌正月華色色仍連著實十月臘月熟色赤生食之甜酢生交趾

眊藤生山中大小如苹蒿蔓衍生人採取剝之以作眊然不多出合浦興古

蔄子藤生緣樹木正月二月華色四月五月熟實如梨赤如雄雞冠核如魚鱗取生食之淡泊茸苦出交趾合浦

野聚藤緣樹木三月華色仍連著實五六月熟

子大如羹甌里民煮食其味甜酢出蒼梧椒藤生金封山烏滸人往往賣之其色赤又云似草芝出輿古

異物志曰葭蒲藤類蔓延他樹以自長養子如蓮菆反[redacted]九著枝葛間一日作扶相連實外有殼裏又無核剝而食之煮而曝之甜美食之不飢

交州記曰含水藤破之得水行者資以止渴

臨海異物志曰鍾藤附樹作根軟弱須緣樹而作上下條此藤纏裏樹樹死且有惡汁尤令速朽也藤咸樹成若木自然大者或至十五圍

異物志曰葙藤圍數寸重於竹可以杖篾以縛船及以為席勝竹也

顧微廣州記曰莉如栟櫚葉疏外皮青多棘刺高五六丈者如五六寸竹小者如筆管竹破其外青皮得白心即葙藤類有十許種續斷草藤也一曰諾藤一曰水藤山行渴則斷取汁飲之治人體有損絶沐則長髮去地一丈斷之輒便生根至地永不死

刀陳嶺有膏藤津汁軟滑無物能比

柔耕藤有子子極酢爲菜滑無物能比

萊

詩云北山有萊詩義疏云萊藜也莖葉皆似菉王芻今兗州人蒸以爲茹謂之萊蒸譙沛人謂雞蘇爲萊故三倉云萊茱萸此二草異而名同

蕎

廣志云蕎子生可食

薕

廣志云三薕似翦羽長三四寸皮肥細緗色以蜜藏之味甜酸可以爲酒啖出交州正月中熟異物志曰薕實雖名三薕或有五六長短四五寸薕頭之間正巖以正月中熟正黃多汁其味少酢藏之益美

廣州記曰三薕快酢新說蜜爲糝乃美

蘧蔬 音氍毹

爾雅曰出隧蘧蔬郭璞注云蘧蔬似土菌生菰草中今江東啖之甜滑

芺

爾雅曰鉤芺郭璞注云大如拇指中空莖頭有臺似薊初生可食

茿

爾雅曰茿萹蓄郭璞注云似小藜赤莖節好生道旁可食又殺蟲

薞蕪

爾雅曰須薞蕪郭璞注云薞蕪似羊蹄葉細味酢可食

隱荵

爾雅曰蒡隱荵郭璞注云似蘇有毛今江東呼爲隱荵藏以爲葅亦可淪食

守氣　朧

地榆

神仙服食經云地榆一名玉札北方難得故尹公度曰寧得一斤地榆不用明月珠其實黑如豉北方呼豉爲札當言玉豉與五茄煮服之可神仙是以西域眞人曰何以支長久食石畜金

鹽何以得長壽食石用玉豉此草霧而不濡大陽氣盛也鑠玉爛石炙其根作飲如茗氣其汁釀酒治風痺補腦

廣志曰地榆可生食

人莧

爾雅曰赤莧郭璞云今人莧赤莖者

莓

爾雅曰葥山莓郭璞注云今之木莓也實蔗莓而大亦可食

鹿葱

風土記曰宜男草也高六尺花如蓮懷姙人帶佩必生男

陳思王宜男花頌云世人有女求男取此草食之尤良

嵇含宜男花賦序云宜男花者荊楚之俗號曰鹿葱可以薦宗廟稱名則義過馬舄也

蔞蒿

爾雅曰購蔏蔞郭璞注曰蔏蔞蔞蒿也生下田

初出可啖江東用羹魚

蘪

爾雅曰蘪蘪郭璞注曰蘪即莓也江東呼蘪莓子似覆葐而大赤酢甜可啖

藄

爾雅曰藄月爾郭璞注云即紫藄也似蕨可食詩曰藄菜也葉狹長二尺食之微苦即今英菜也詩曰彼汾沮洳言采其英一本作莫

覆葐

爾雅曰堇葐郭璞注云覆葐也實似莓而小亦可食

翹揺

爾雅曰柱夫揺車郭璞注云蔓生細葉紫華可食俗呼翹揺車

烏蓲 音丘

爾雅曰菼薍郭璞注云似葦而小實中江東呼為烏蓲

詩曰葭菼揭揭毛曰葭蘆菼薍義疏云薍或謂

之荻至秋堅成即刈謂之藿三月生初生其心挺出其下本大如箸上鋭而細有黃黑勃著之汙人手把取正白噉之甜脆一名蓫薚揚州謂之馬尾故爾雅云蓫薚馬尾也幽州謂之旨苹

茶

爾雅曰檟苦茶郭璞注云樹小似梔子冬生葉可煑作羹飲今呼早采者爲茶晩取者爲茗一名荈蜀人名之苦茶

博物志曰飲眞茶令人少眠

荆州地記曰浮陵茶最好

荆葵

爾雅曰荍蚍衃郭璞注云似葵紫色詩義疏曰一名芘芣華紫綠色可食似蕪菁微苦陳詩曰視爾如荍

竊衣

爾雅曰蘮蒘竊衣孫炎云似芹江河間食之實如麥兩兩相合有毛著人衣其華著人衣故曰竊衣

東風

廣州記云東風華葉似落娠婦莖紫宜肥肉作羹味如酪香氣似馬蘭

菫 丑六反

字林云草似冬藍蒸食之酢

荬 而兗反

木耳也案木耳煑而細切之和以薑橘可爲菹滑美

苺 七代反

苺草實亦可食

荁 音九

荁乾菫也

蕲

字林曰草生水中其花可食

木

莊子曰楚之南有宜泠一作靈者以五百歲爲春五百歲爲秋

司馬彪曰木生江南千歲爲一年

皇覽冢記曰孔子冢塋中樹數百皆異種魯人世世無能名者人傳言孔子弟子異國人持其國樹來種之故有柞枌雒離女貞五味毚檀之樹

齊地記曰東方有不灰木

棫

爾雅云棫白桵郭璞注云桵小木叢生有刺實如耳璫紫赤可食

櫟

爾雅曰櫟其實梂郭璞注云有梂彙自裹孫炎云櫟實橡也

周處風土記云史記曰舜耕於歷山而始寧邴郯二縣界上舜所耕田在於山下多柞樹吳越之間名柞爲櫟故曰歷山

桂

廣志曰桂出合浦其生必高山之嶺冬夏常青其類自爲林林間無雜樹

吳氏本草曰桂一名止唾

齊民要術卷十

> 栽木棉法　孟祺農桑輯要曰擇兩和不下濕肥地於正月地氣透時深耕三遍擺蓋調熟然後作成畦畛每畦長八步闊一步內半步作畦面半步作畦背不𣃁二遍用把樓平起出覆土於

淮南萬畢術曰結桂用葱

木緜

吳録地理志曰交趾定安縣有木緜樹高丈實如酒杯口有緜如蠶之緜也又可作布名曰白緤一名毛布又云交趾有櫰木其皮中有如白米屑者乾擣之以水淋之似麪可作餅

桑

山海經曰宣山有桑大五十尺其枝四衢（言枝交互四出）其葉大尺赤理黃花青葉名曰帝女之桑（婦人

> 畦背上推積至穀雨前後揀好天氣日下種先一日將已成畦畛連澆三次用水淘過子粒堆於濕地上瓦盆覆一夜次日取出用小灰搓得於利看稀稠撒於澆過畦內將元起出覆土覆厚一指再

生蠶故以名桑）

十洲記曰扶桑在碧海中上有大帝宮東王所治有椹桑樹長數千丈三千餘圍兩樹同根更相依倚故曰扶桑仙人食其椹體作金色其樹雖大椹如中夏桑椹也但稀而赤色九千歲一生食味甘香

括地圖曰昔烏先生避世於芒尚山其子居焉化民食桑三十七年以絲自裹九年生翼九年而死其桑長千仞蓋蠶類也去瑯琊二萬六千

勿澆穧六七日苗出齊時旱則澆溉鋤治常要潔淨概則移栽稀則不須每步只留兩苗稠則不結實苗長二尺之上打去衝天心旁條長尺半亦打去心葉葉不空開花結實直待綿欲落

里

玄中記云天下之高者扶桑無枝木焉上至天盤蜿而下屈通三泉也

棠棣

詩曰棠棣之華萼不韡韡詩義疏云承花者曰萼其實似櫻桃薁麥時熟食美北方呼之林思也

説文曰棠棣如李而小子如櫻桃

仙樹

時為熟旋熟旋摘隨即攤于箔上日曝夜露待子粒乾取下用鐵杖一條長二尺麄如指兩端漸細如起餅杖樣用梨木板長三尺闊五寸厚二寸做成床子逐旋取綿子置於板上用鐵杖四旋起出

西河舊事曰祁連山有仙樹人行山中以療飢渴者輒得之飽不得持去平居時亦不得見

莎木

廣志曰莎樹多枝葉葉兩邊行列若飛鳥之[redacted]

[redacted]樹收麵不過一斛

蜀志記曰莎樹出麵一樹出一石正白而味似

桄榔出興古

槃多

裴淵廣州記曰槃多樹不花而結實實從皮中

子粒卵爲淨綿紘織毛絲或綿裘衣服特爲輕暖

出自根著子至杪如橘大食之過熟內許生蜜

一樹者皆有數十

嵩山記曰嵩寺中忽有思惟樹即貝多也有人坐貝多樹下思惟因以名焉漢道士從外國來將子於山西脚下種極高大今有四樹一年三花

䌷

顧微廣州記曰䌷葉子並似椒味如羅勒嶺北呼爲木羅勒

娑羅

盛弘之荊州記曰巴陵縣南有寺僧房牀下忽生一木隨生旬日勢凌軒棟道人移房避之木長便遲但極晚秀有外國沙門見之名爲娑羅也彼僧所憇之蔭常著花細如白雪元嘉十一年忽生一花狀如芙蓉

榕

南州異物志曰榕木初生少時緣摶他樹如外方扶芳藤形不能自立根本緣繞他木傍作連

結如羅網相絡然彼理連合鬱茂扶疎高六七尺

杜芳

南州異物志曰杜芳藤形不能自立根本緣繞他木作房藤連結如羅網相冒然後皮理連合鬱茂成樹所託樹既死然後扶疎六七丈也

摩廚

南州異物志曰木有摩廚生於斯調國其汁肥潤其澤如脂膏馨香馥郁可以煎熬食物香美如中國用油

都句

劉欣期交州記曰都句樹似栟櫚木中出屑如麪可啖

木豆

交州記曰木豆出徐門子美似烏豆枝葉類柳一年種數年採

木菫

莊子曰上古有椿者以八千歲爲春八千歲爲

秋司馬彪曰木菫也以萬六千歲爲一年一名
蕣椿
傳玄朝華賦序曰朝華麗木也或謂之洽容或
曰愛老
東方朔傳曰朔書與公孫弘借車馬曰木菫夕
死朝榮士亦不長貧
外國圖曰君子之國多木菫之花人民食之
潘尼朝菌賦云朝菌者世謂之木菫或謂之日
及詩人以爲蕣華又一本云莊子以爲朝菌

顧微廣州記曰平興縣有華樹似菫又似桑四
時常有花可食甜滑無子此蕣木也
詩曰顏如蕣華義疏曰一名木菫一名王蒸

木蜜

廣志曰木蜜樹號千歲根甚大伐之四五歲乃
斷取不腐者爲香生南方枳木蜜枝可食
本草曰木蜜一名木香

枳柜

廣志曰枳柜葉似蒲柳子似珊瑚其味如蜜十

月熟樹乾者美出南方邳郯枳柜大如指
詩曰南山有枸毛云柜也義疏曰樹高大似白
楊在山中有子著枝端大如指長數寸噉之甘
美如飴八九月熟江南者特美今官園種之謂
之木蜜本從江南來其木令酒薄若以爲屋柱
則一屋酒皆薄

杭

廣州記曰歆似栗赤色子大如栗散有棘刺破
其外皮內白如脂肪著核不離味甜酢核似荔

支

君遷

魏王花木志曰君遷樹細似甘蕉子如馬乳

古度

交州記曰古度樹不花而實實從皮中出大如
安石榴色赤可食其實中如有蒲蔾者取之數
日不煮皆化成蝨如蟻有翼穿皮飛出著屋正黑
顧微廣州記曰古度樹葉如栗而大於枇杷無
花枝柯皮中生子子似杏而味酢取煮以爲粽

取之數日不煑化作飛蟻

熈安縣有孤古度樹生其號曰古度俗人無子於祠炙其乳則生男以金帛報之

繄彌

廣志曰繄彌樹子赤如楔棗可食

都咸

南方草物狀曰都咸樹野生如手指大長三寸其色正黑三月生花色仍連著實七八月熟里民噉子及柯皮乾飲芳香出日南

石南

南方記曰石南樹野生二月花色仍連著實實如鷰卵七八月熟人採之取核乾其皮中作肥魚羹和之尤美出九真

國樹

南方記曰國樹子如鴈卵野生三月花色連著實九月熟曝乾訖剝殼取食之味似栗出交趾

楮

南方記曰楮樹子似桃實二月花色連著實七

八月熟鹽藏之味辛出交趾

榷

南方記曰榷樹子如桃實長寸餘二月花色連
實五月熟色黃鹽藏味酸似白梅出九真

梓棪

異物志曰梓棪大十圍材貞勁非利剛截不能
剋堪作船其實類棗著枝葉重曝挽垂刻鏤其
皮藏味美於諸樹

苛母

都桷

南方草物狀曰都桷樹野生二月花色仍連著
實八九月熟一如雞卵里民取食

夫編

南方草物狀曰夫編樹野生三月花色仍連著
實五六月成子及握煑投下魚雞鴨羹中好亦
中鹽藏出交趾武平

一樹

南方記曰一樹生山中取葉擣之訖和繻葉汁

煑之再沸止味辛曝乾投魚肉羹中出武平興古

州樹

南方記曰州樹野生二月花色仍連著實五六及握煑如李子五月熟剥核滋味甜出武平

前樹

南方記曰前樹野生二月花色連著實如手指長三寸五六月熟以湯滴之削去核食以糟鹽藏之味辛可食出交趾

異物志云葍母樹皮有蓋狀似栟櫚但脆不中用南人名其實爲葍用之當裂作三四片

廣州記曰葍葉廣六七尺接之當覆屋

五子

裴淵廣州記曰五子樹實如梨裏有五核因名五子治霍亂金瘡

白緣

交州記曰白緣樹高丈實味甘美於胡桃

烏臼

玄中記曰荊陽有烏臼其實如雞頭迮之如胡麻子其汁味如豬脂

都昆

南方草物狀曰都昆樹野生二月花色仍連著實八九月熟如雞卵里民取食之皮核滋味醋出九真交趾

齊民要術卷第十　終

齊民要術後序

紹興甲子夏四月十八日龍舒張使君專使貽書曰比因暇日以齊民要術刊板成書將廣其傳求僕爲序以冠其首謹按齊民要術舊多行於東州僕在兩學時東州士夫有以要術中種植蓄養之法爲一時美談僕喜聞之欲求善本寫目而不得今使君得之於鄉林居士向伯恭伯恭自少留意問學故一時名士大夫多與之遊而喜傳之書葢此書乃天聖中崇文院板本

非朝廷要人不可得使君得之刊于州治欲使天下之人皆知務農重穀之道使君之用心可知矣僕嘗觀周公戒成王以無逸之書有曰不知稼穡之艱難乃逸乃諺既誕否則侮厥父母曰昔之人無聞知夫惟不知稼穡之艱難其禍至於侮厥父母而不知懼其害豈小小者哉嘗謂古今親民之官莫如守令故守令皆以勸農爲職漢循吏如召信臣龔遂輩類皆躬勸耕農出入阡陌至於使民賣刀買犢賣劍買牛

今使君以書載耕稼之要足以爲齊民法其爲賢當不在西漢循吏之下況舒之爲州沃壤千里富饒魚稻爰自吳魏以來爲耕戍實邊之地又得賢使君勸相乎其間其爲舒緩不疑矣僕流落州縣間晩得小壘而爲之有民人社稷於得使君所遺墨本日以縱觀庶幾有補於斯民且無負於勸農之官不亦幸乎使君名轔彦聲其字濟南佳士也嘗爲越之上虞令縣多力穡之農而令實爲之勸故租賦之入不勞而辦又

嘗爲九江郡丞而化行乎江漢之間自九江擢守龍舒聞譽益美功利益博茲以其餘力刊書累編貽訓于後他日得君行道豈易量哉四月十八日左朝散郎權發遣無爲軍主管學事兼管內勸農營田事鎭江葛祐之序

齊民要術後序

齊民要術者後魏賈思勰所著也其書播殖五種畜字六擾區灌蔬蓏栽樹果實條貫時宜靡不該載大抵訓農裕國之術君子所以仁育天下者以代遠文湮後莫纂述故農政寡稽爾侍御鈞陽馬公直卿按治湖湘獲古善本閱之喟然曰此王政之實也乃命刻梓範民書成方伯蔣君景明以序問予曰益國者富民其要術也富民者農事其先務也教農者有司之實政也

稽術者爲政之大綱也斯侍御公之志乎子盍
述之浚川子曰嗟乎君子惠民之政五而立政
之本則存乎農制禮樂者敷教嚴法令者明刑
比什伍者治兵覈勤力者課工勸耕桑者督農
使農事不修則稼穡滅裂稼穡滅裂則芻粟減
輸芻粟減輸則廩庾虛耗由之子弟寡賴而教
不率矣詭僞日滋而刑罰濫矣饋餉弗給而兵
戎不振矣貿易不通而農末失資矣故曰惠民
之政五而立政之本則存乎農是故教農者有

司之實政也嗟乎人有言之作者其聖述者其
賢刋耒耜畫井疆教稼穡開蠶織使民脫茹毛
飲血綴羽被卉之陋者非聖人神明作利萬世
者乎時樹藝謹牧瀦戒窳惰抑侈費不有後賢
政術之修則聖人利世之澤淺矣而不可恃也
故作之者猶締構其室者也述之者猶修治敝
漏以衍其室者也要之作述之功雖殊重農本
而悲民窮聖賢仁以施政之心則一爾矣然則
侍御公之賢將不在斯乎或曰仲尼不學農圃

非歟浚川子曰非是之謂也學所以求仁義者也政則驅民而行之使沾被吾之仁義者也傳亦有之五畝樹桑百畝授田使老稚之無饑寒非必先王之自力也施於有政使之自養耳必農圃而後爲政則許行並耕而食堯舜禹稷當在下風矣可乎哉嘉靖甲申五月望日儀封王

廷相子衡序

書齊民要術後

余始得齊民要術輒以問一二藏書家有曰此傖父覆瓿楮或曰此農家秘苑也余兩疑之因以三昔膏火了此乃知北俗種樹畜牧調造之法不但南朔今古非宜至其動用牛馬穢及鹽酪薤蒜之類誠所謂羌煑貊炙使名庖嘔下者也第其所引如氾勝之書崔寔四民月令雜五行古候食經等書皆世所罕覯其他記傳亦多與今本不同可互相考證盖操觚家所不能廢

者故與孝轅分曹訂梓因兩識所問以見是書雖不必有亦不可無庶得覆甑秘苑之意云繡水沈士龍識

友人姚叔祥語余嘗見胡元瑞藏書目六朝以上無他秘書獨齊民要術僕所未睹耳戊戌計偕入都獲之燈市遂捉筆題簡端云何當共叔祥見之快可言邪南還與叔祥篝燈校讀至第二卷二十幅原本脫去重刻別卷補入參錯難解幾欲廢去更從吳中趙玄度假得善本足之兩人趺足稱快竟讀也宋孫秘丞有音義釋解今已失傳王元美藝苑卮言摘載此書數字謂無音切則元美亦未見注本矣此特農家書耳又身是北傖乃援引史傳雜記不下百餘種方言竒字難復盡通腹中似有數千卷書者今人財記孝經論語便思著述將爲此傖鬼所笑海鹽胡震亨識

書齊民要術後

丹鉛總録曰九流有農隋書經籍志所載農家凡十數種傳于今者惟齊民要術其所引古書奇字今略載其一二如劉烏東切開荒田法林木大者劉殺之葉無音切王篇亦無此字其云葉死不扇便任耕種似蔭意鍽楱鐵齒耙也䅖一感切秋耕䅖也耩故項切耬擾也耬熟耕下也以爲良苯奔去聲蠢笨也缹方九切缹豚缹鷄引食經䭇烏驛切憝意飽食亦不節腩奴感切腩炙酵起麪也餢飳無音切𥻨𥹛無音粔粍上草片切下蘇華切䊵音伐字从朩漤音覽鹽漬物也或不得其音或不得其義文士猶囁之況民間其可用乎

嗣出

農桑輯要　農圃六書

農政全書　農桑撮要

王氏農書　農桑通決

延享元甲子歳夏四月吉祥日

皇都　書林　山田參郎兵衛壽梓

四條通富小路西江入町

